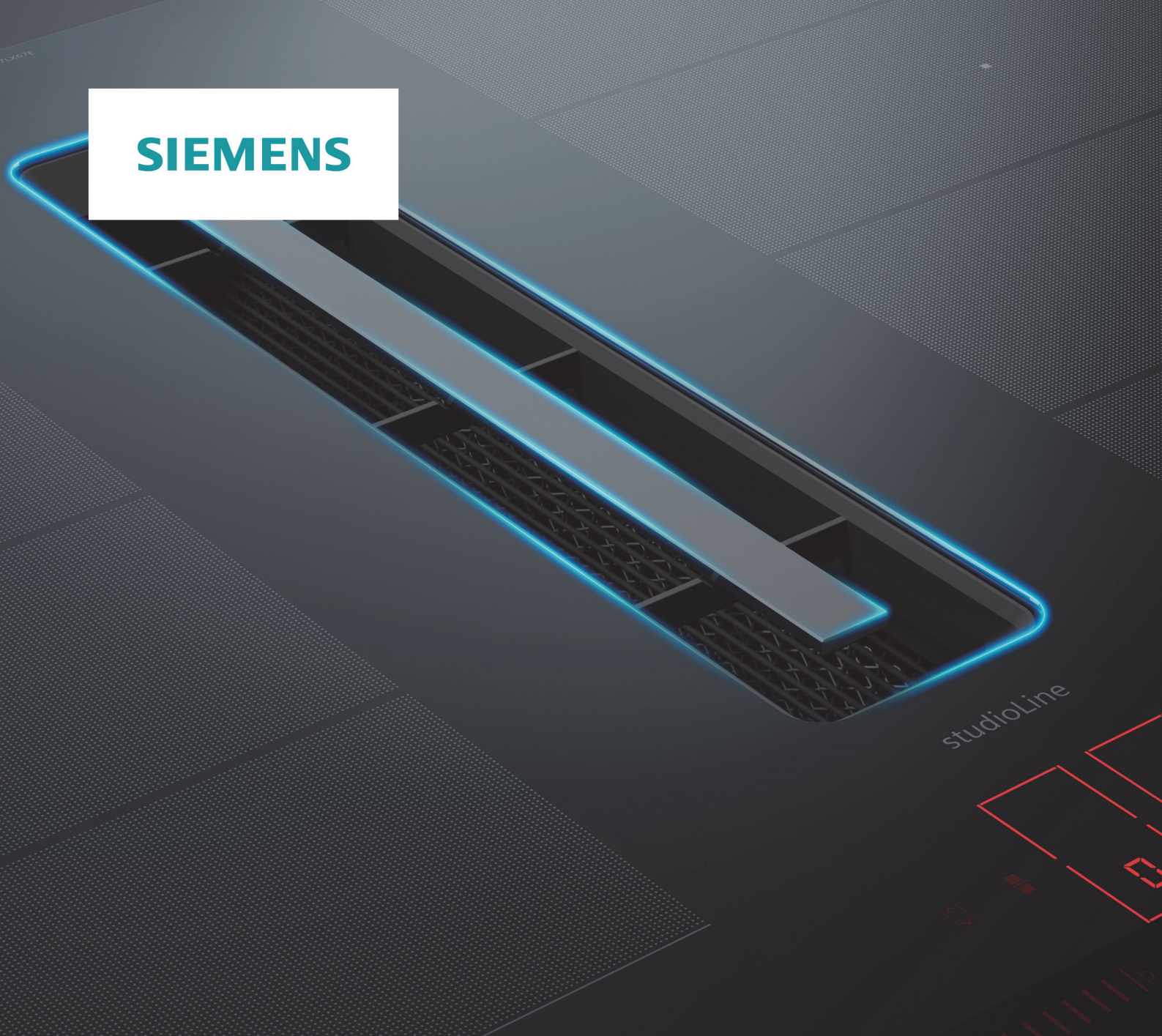




SIEMENS

Indukční varná deska s integrovaným ventilačním systémem

EX8..LX6..

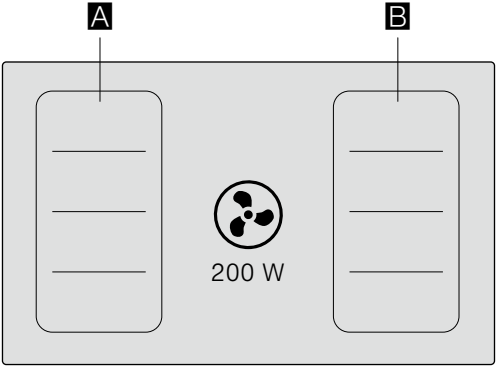
cs Návod k použití



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití dle určení	5
	Důležité bezpečnostní pokyny	6
	Příčiny poškození	8
	Ochrana životního prostředí	8
	Tipy pro úsporu energie	8
	Ekologická likvidace	8
	Indukční vaření	9
	Výhody při vaření s indukcí	9
	Nádoby	9
	Seznámení se se spotřebičem	10
	Váš nový spotřebič	10
	Zvláštní příslušenství	10
	Ovládací panel	11
	Varné zóny	12
	Ukazatel zbytkového tepla	12
	Druhy provozu	13
	Provoz na odvětrání	13
	Provoz s cirkulací vzduchu	13
	Před prvním použitím	13
	Nastavení Home Connect	13
	Nastavení druhu provozu	13
	Obsluha spotřebiče	14
	Zapnutí a vypnutí varné desky	14
	Nastavení varné zóny	14
	Doporučení pro vaření	15
	Ruční ovládání ventilace	17
	Intenzivní stupeň	17
	Automatické spuštění	17
	Automatický provoz se senzorovým řízením	17
	Funkce doběhu	17
	Flexibilní zóna	18
	Doporučení k použití nádobí	18
	Jako jediná varná zóna	18
	Jako dvě nezávislé varné zóny	18
	Funkce Move	19
	Aktivovat	19
	Deaktivace	19
	Časové funkce	20
	Programování doby vaření	20
	Kuchyňská minutka	20
	Funkce stoppek	21
	Funkce PowerBoost	21
	Aktivace	21
	Deaktivace	21
	Funkce ShortBoost	22
	Doporučení k použití	22
	Aktivace	22
	Deaktivace	22
	Funkce udržování teploty	22
	Aktivace	22
	Deaktivace	22
	Převzetí nastavení	23
	Aktivovat	23
	Asistenční funkce	24
	Druhy asistenčních funkcí	24
	Vhodné nádoby	25
	Senzory a zvláštní příslušenství	25
	Funkce a stupně vaření	25
	Doporučené pokrmy	29
	Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu	37
	Bezdrátový teplotní senzor	39
	Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru 39	
	Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem	39
	Čištění	40
	Výměna baterie	40
	Prohlášení o shodě	41
	Dětská pojistka	41
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	41
	Automatická dětská pojistka	41
	Blokování při utírání	42
	Automatické vypnutí	42
	Základní nastavení	43
	Takto se dostanete k základním nastavením:	45

	Ukazatel spotřeby energie	45
	Test nádoby	46
	Powermanager	46
	Home Connect	47
	Seřízení	47
	Nastavení Home Connect	48
	Aktualizace softwaru.	50
	Vzdálená diagnostika	51
	Upozornění k ochraně údajů	51
	Prohlášení o shodě	51
	Čištění	51
	Čisticí prostředky	51
	Součásti, které je třeba čistit	52
	Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)	52
	Varná deska.	52
	Ventilace	53
	Čištění přepadové nádoby	54
	Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)	55
	Co dělat v případě poruchy?	57
	Zákaznický servis	59
	Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	59
	Zkušební pokrmy	60

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu:

www.siemens-home.bsh-group.com a v online obchodě: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zaznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Nesmí se odsávat nebezpečné nebo výbušné látky a výpary.

Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly malé díly nebo tekutiny.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Při používání varných funkcí musí nastavená varná zóna souhlasit s varnou zónou, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a dále DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybraný, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

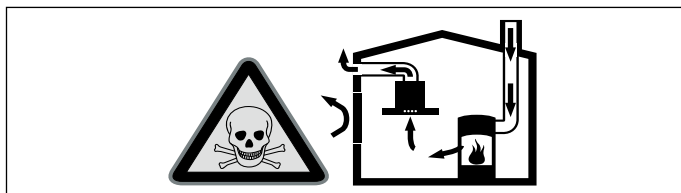
Důležité bezpečnostní pokyny

Varování – Nebezpečí udušení!

Obalový materiál je nebezpečný pro děti. Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Varování – Nebezpečí ohrožení života!

Zpět nasáté spaliny mohou způsobit otravu. Vždy se postarejte o dostatečný přívod vzduchu, když spotřebič používáte v režimu odvětrávání současně s otevřenými spotřebiči na paliva.

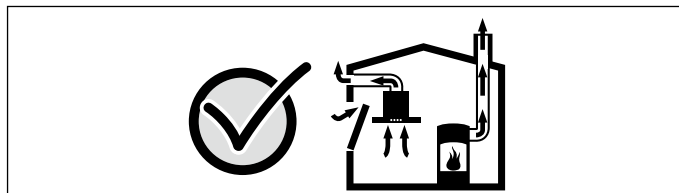


Otevřené spotřebiče na paliva (např. topné spotřebiče, průtokové ohřivače, bojler) na plyn, olej, dřevo nebo uhlí odebírají vzduch pro spalování z místnosti, kde jsou nainstalované, a odvádějí spaliny zařízením pro odvod spalin (např. komínem) ven. Ve spojení se zapnutou digestoří se z kuchyně a sousedních místností odebírá vzduch – bez dostatečného přívodu vzduchu vznikne podtlak. Jedovaté plyny z komína nebo odtahové šachty jsou nasávány zpět do obytných místností.

- Proto je vždy nutné zajistit dostatečný přívod vzduchu.
- Samotná ventilační mřížka s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu nezajišťuje dodržování mezní hodnoty.

Bezpečný provoz je možný pouze tehdy, když podtlak v místnosti, kde je nainstalovaný spotřebič paliv, nepřekročí 4 Pa (0,04 mbar). Toho lze dosáhnout, když může neuzavíratelnými otvory, např. ve dveřích, oknech, ve spojení s ventilační mřížkou s trubicí do zdi pro přívod a odvod vzduchu, nebo pomocí jiných technických opatření proudit vzduch potřebný pro spalování. Vzduch se nesmí odvádět ani do komína nebo kouřovodu, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání prostorů, ve kterých jsou nainstalovaná topeniště.

Při odvádění vzduchu do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.



Každopádně se poraďte s kompetentním kominickým mistrem, který může posoudit celkový ventilační systém domu a navrhnout vám vhodné opatření pro větrání. Pokud se digestoř používá výhradně v režimu cirkulace, je provoz možný bez omezení.

Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.
- Při zapnuté ventilaci se může vznítit tuk usazený v tukovém filtru. V blízkosti spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. flambování). Spotřebič instalujte v blízkosti spotřebičů na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí) pouze tehdy, pokud se zde nachází uzavřený, nesnímatelný kryt. Nesmí zde létat jiskry.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, dokud se varná deska automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.
- Přístupné součásti jsou při provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

Bezdrátový teplotní senzor je magnetický. Magnetické prvky mohou poškodit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Nositelné elektronických implantátů by proto neměli nosit teplotní senzor v kapsách oblečení a s ohledem na kardiostimulátor nebo podobný lékařský přístroj dodržovat minimální vzdálenost 10 cm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Bezdrátový teplotní senzor perfectCook Senzor je vybaven baterií, která by se mohla poškodit, pokud je vystavena vysokým teplotám. Sejměte senzor z nádoby a uchovávejte jej v dostatečné vzdálenosti od veškerých zdrojů tepla.
- Teplotní senzor může být při odstraňování z hrnce velmi horký. Při snímání používejte kuchyňskou chňapku nebo utěrku.
- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.



Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Nebezpečí poškození vlivem tvrdých a ostrých předmětů. Na varnou desku nenechte spadnout tvrdé nebo ostré předměty.
- Nebezpečí poškození vlivem použití prázdných nádob. Nikdy nevařte v prázdné nádobě.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Nebezpečí poškození vlivem hliníkových fólií nebo plastových nádob. Na horké varné zóny nikdy neodkládejte hliníkové fólie a plastové nádoby. Nepoužívejte ochranné fólie na sporák.
- Poškození povrchu, zabarvení a skvrny vlivem nevhodných čisticích prostředků. Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
- Poškození povrchu a zabarvení vlivem obrušování. Hrnce a pánve zvedejte a neposouvejte je po varné desce.
- Poškození povrchu a skvrny vlivem připálených pokrmů. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
- Poškození povrchu vlivem soli, cukru a písku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Poškození povrchu vlivem drsného dna nádobí. Před použitím nádobu zkontrolujte.
- Poškození povrchu nebo takzvané škráloupy vznikající vlivem cukru a pokrmů obsahujících vysoké množství cukru. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.



Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy pro úsporu energie

- Pro každou varnou nádobu používejte vždy vhodnou poklici. Při vaření bez pokličky spotřebujete výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku. Můžete tak do hrnce vidět, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte nádoby s rovným dnem. Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.
- Dbejte na to, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny. Upozornění: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malé varné nádoby. Velké, málo naplněné varné nádoby spotřebují více energie.
- Vařte pokrmy s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii a u zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Jinak plýtváte energií.
- Při vaření dbejte na dostatečný přívod čerstvého vzduchu, aby ventilace fungovala efektivně a s malou hlučností.
- Stupeň ventilátoru přizpůsobte intenzitě kuchyňských výparů. Podle potřeby používejte intenzivní stupeň. Menší stupeň ventilátoru spotřebuje méně energie.
- Při intenzivních kuchyňských výparech včas nastavte vyšší stupeň ventilátoru. Pokud se kuchyňské výpary již rozptýlí po kuchyni, je nutný delší provoz systému ventilace.
- Když již spotřebič nepotřebujete, vypněte ho.
- Filtry čistěte, resp. vyměňujte, zvýšíte tím účinnost systému ventilace a předejdete nebezpečí požáru.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Bezdrátový teplotní senzor je vybavený baterií. Starou baterii ekologicky zlikvidujte.

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. To skýtá řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

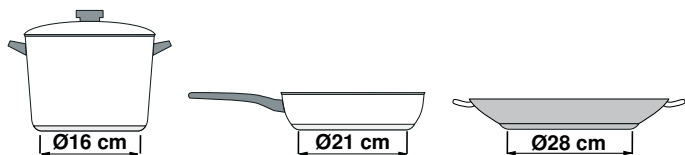
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

V kapitole → "Test nádoby" můžete zkontrolovat, zda je nádobí vhodné pro indukci.

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

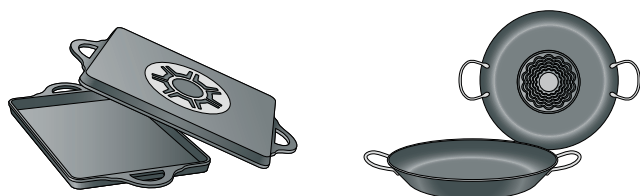


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

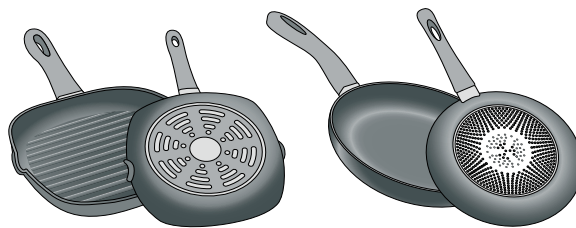


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



Nevhodné nádoby

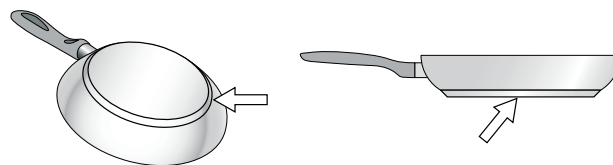
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádobí z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



Žádná nádoba na varné zóně nebo nádoba nevhodné velikosti

Pokud na zvolenou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu nebo pokud má nádoba nesprávnou velikost nebo je z nevhodného materiálu, bliká zobrazený stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Ukazatel stupně ohřevu přestane blikat. V opačném případě se varná zóna po 90 sekundách automaticky vypne.

Prázdná nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

Rozpoznání hrnce

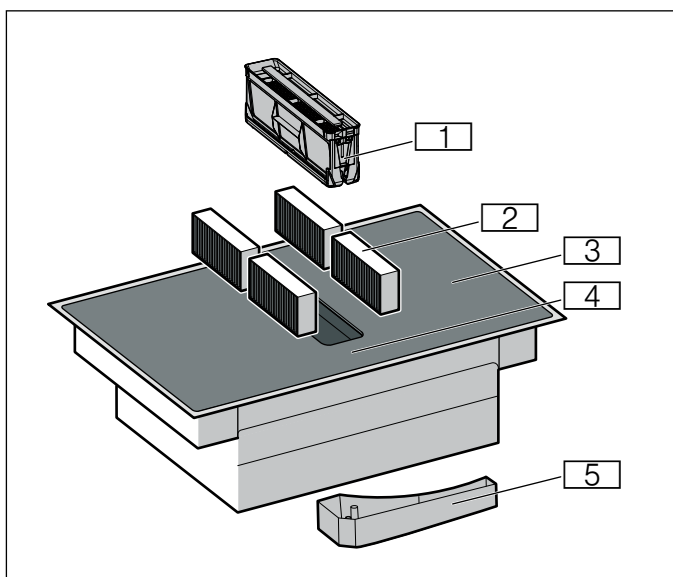
Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části → *Strana 2*

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Váš nový spotřebič



Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba
* V závislosti na vybavení spotřebiče	

Zvláštní příslušenství

Podle varianty montáže spotřebiče je k dispozici různé příslušenství, které můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

- Sada pro odvětrávání
- Sada pro cirkulaci
- Aktivní uhlíkový filtr: pro režim cirkulace
- Akustický filtr: pro režim odvětrávání

Varné zóny

Varná zóna		
	Jednoduchá varná zóna	Použijte nádobu vhodné velikosti.
	Flexibilní varná zóna	Viz část → "Flexibilní zóna".
Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz část → "Indukční vaření".		

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Indikuje, že je varná zóna ještě horká. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Zbytkové teplo je zobrazeno následovně:

- Ukazatel **H**: vysoká teplota
- Ukazatel **h**: nízká teplota

Pokud během vaření sundáte z varné zóny nádobu, bliká střídavě ukazatel zbytkového tepla a zvolený stupeň ohřevu.

Po vypnutí varné zóny svítí ukazatel zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna teplá, i když je varná deska už vypnutá.

Druhy provozu

Tento spotřebič můžete používat v režimu odvětrání nebo cirkulace.

Provoz na odvětrání



Nasávaný vzduch se čistí tukovým filtrem a systémem trubek se odvádí ven.

Upozornění: Odvětrávaný vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu nebo komína, který je v provozu, ani do šachty, která slouží k odvětrávání místností, ve kterých jsou instalované spotřebiče paliv.

- Pokud se má odvětrávaný vzduch odvádět do kouřovodu nebo komína, který není v provozu, je nutné si opatřit souhlas příslušného kominického mistra.
- Pokud se odvětrávaný vzduch vede venkovní zdí, je nutné použít teleskopickou průchodku zdi.

Provoz s cirkulací vzduchu



Nasátý vzduch se čistí skrze kovový tukový a uhlíkový filtr a je znovu přiváděn do kuchyně.

Upozornění: Pro navázání pachů v provozu s cirkulací vzduchu musíte namontovat uhlíkové filtry. Pro obsluhu spotřebiče s různými možnostmi provozu s cirkulací vzduchu se informujte v prospektech nebo se zeptejte svého odborného prodejce. Příslušenství k tomu potřebné zakoupíte v odborné prodejně, u zákaznického servisu nebo v online obchodě.

Před prvním použitím

Než spotřebič poprvé použijete, řiďte se následujícím pokynem:

Spotřebič a příslušenství důkladně vyčistěte.

Než budete moci používat nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení.

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.

Nastavení Home Connect

Při prvním zapnutí spotřebiče se vyvolá nastavení domácí sítě. Na displeji se na několik vteřin slabě rozsvítí symbol . Pro spuštění nastavení připojení se dotkněte senzoru  a řiďte se údaji v kapitole → "Home Connect". Pro návrat z počátečního nastavení, se dotkněte libovolného senzoru.

Nastavení druhu provozu

Spotřebič se dodává s přednastaveným provozem pro cirkulaci vzduchu.

Je-li varná deska instalována s výstupem vzduchu ven, musíte konfigurovat nastavení  na tento režim. Viz kapitolu → "Základní nastavení".



Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Tip: Ventilaci zapněte na začátku vaření a vypněte až několik minut po jeho skončení. Tak se nejúčinněji odstraní kuchyňské výpary.

Upozornění: Spotřebič nikdy nepoužívejte bez kovového tukového filtru a přepadové nádoby.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Rozsvítí se symboly a funkce varných zón, které jsou v tomto okamžiku k dispozici. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud nezhasnou ukazatele. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

- Pokud nebylo vytvořeno připojení k domácí síti nebo bylo připojení přerušeno, aktivuje se při zapnutí varné desky vždy jako první nastavení síťového připojení.
- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny několik sekund vypnuté.
- Nastavení zůstávají uložena první 4 sekundy po vypnutí varné desky. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, spustí se provoz s předchozím nastavením.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší stupeň.

Stupeň vaření 9 = nejvyšší stupeň.

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ty jsou označené 5.

Upozornění: Levé varné zóny se nastavují v levé oblasti nastavování a pravé varné zóny v pravé oblasti nastavování.

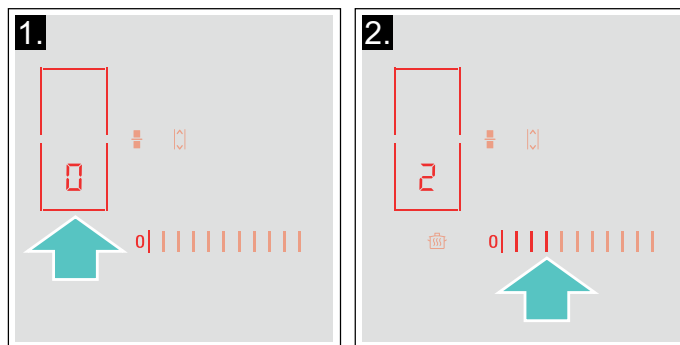
Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu □ nebo □ požadované varné zóny.
Symbol □ nebo □ svítí jasněji.
2. Přejíždějte prstem přes příslušnou oblast nastavování, dokud se nerozsvítí požadovaný stupeň vaření.



Stupeň vaření je nastavený.

Upozornění: Když umístíte varnou nádobu na flexibilní zónu, varná deska rozpozná varnou nádobu a provede automatickou volbu. Další informace k flexibilní zóně najdete v kapitole → "Flexibilní zóna".

Změna stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování se dotkněte 0. Varná zóna se vypne. Ukazatel zbytkového tepla svítí, dokud je varná zóna ještě horká.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- Pro předehřátí nastavte stupeň ohřevu 8 – 9 .
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile mezi pokličkou a nádobou začne unikat pára.
- Po uvaření nechte nádobu až do servírování přiklopenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí kuchyňské minutky lze nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek vaření byste neměli olej nebo tuk zahřívat natolik, aby se z něj kouřilo.
- Pokrmy smažte postupně v malých porcích.
- Nádobu se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření najdete v kapitole → "Ochrana životního prostředí"

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně ohřevu se hodí pro každý pokrm. Doba vaření se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

	Stupeň vaření	Doba přípravy (min)
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva	1 - 1.5	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf, např. čočkový Eintopf	1.5 - 2	-
Mléko*	1.5 - 2.5	-
Ohřívání párků ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, zmrazený	3 - 4	35 - 55
Vaření táhnutím, pošírování		
Bramborové knedlíky*	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

	Stupeň vaře- ní	Doba přípravy (min)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Brambory vařené ve slupce	4.5 - 5.5	25 - 35
Vařené loupané brambory	4.5 - 5.5	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3.5 - 4.5	120 - 180
Polévky	3.5 - 4.5	15 - 60
Zelenina	2.5 - 3.5	10 - 20
Zelenina, zmrazená	3.5 - 4.5	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.5 - 5.5	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Dušení/pečení s malým množstvím oleje*		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
Řízek, zmrazený	6 - 7	6 - 12
Kotleta přírodní nebo obalovaná**	6 - 7	8 - 12
Steak (silný 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Drůbeží prsa, zmrazená**	5 - 6	10 - 30
Frikadely (silné 3 cm)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgery (silné 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnáti	7 - 8	4 - 10
Sotýrování zeleniny a hub, čerstvých	7 - 8	10 - 20
Zmrazené směsi, zelenina, maso na nudličky na asijský způsob	7 - 8	15 - 20
Minutky, zmrazené	6 - 7	6 - 10
Palačinky (postupné smažení)	6.5 - 7.5	-
Omelety (postupné smažení)	3.5 - 4.5	3 - 10
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Smažení* (150–200 g na 1 porci v 1–2 l oleje, postupné smažení)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, zmrazené	7 - 8	-
Maso, např. části kuřete	6 - 7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4 - 5	-
* Bez pokličky		
** Několikrát obraťte.		
*** Předehřát pomocí stupně vaření 8–8.5		

Ruční ovládání ventilace

Stupeň ventilace můžete řídit ručně.

Upozornění: U vysokých nádob nelze zaručit optimální výkon odsávání. Výkon odsávání lze zlepšit šikmo položenou pokličkou.

Aktivovat

1. Stiskněte symbol .
Ventilátor se spustí na přednastavený stupeň výkonu.
2. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň vaření.
Nastavený stupeň vaření svítí.
3. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Systém ventilace je zapnutý.

Změna a vypnutí

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .

Intenzivní stupeň

Pro ventilaci existují dva intenzivní stupně. Aktivujete-li intenzivní stupně, pracuje ventilace krátkou dobu s nejvyšším výkonem.

Aktivovat

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň intenzity.

- **Intenzivní stupeň I:** dotkněte se symbolu . Ukazatel  svítí. Intenzivní stupeň je aktivován.
- **Intenzivní stupeň II:** dotkněte se dvakrát symbolu . Svítí ukazatel . Intenzivní stupeň je aktivovaný.

Upozornění: Po 8 minutách se spotřebič automaticky přepne zpět na stupeň výkonu .

Změna a vypnutí

Dotkněte se symbolu  a zvolte požadovaný stupeň vaření nebo v nastavovací oblasti nastavte na .

Automatické spuštění

Zvolíte-li pro varnou desku stupeň vaření, zapne se automatické spuštění.

Varná deska je standardně dodávána se sensorovým řízením automatickým spuštěním. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Automatické spuštění se sensorovým řízením

Senzor kvality vzduchu automaticky registruje kuchyňské výpary, zvolí optimální stupeň vaření a rozsvítí ukazatel .

Automatické spuštění přes stupně vaření

Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušného stupně vaření varné desky.

Automatický provoz se sensorovým řízením

Varná deska je vybavena senzorem kvality vzduchu, který automaticky registruje kuchyňské výpary a zapíná ventilaci.

Je-li vypnuto automatické spuštění nebo nastaveno podle stupňů vaření, můžete provoz se sensorovým řízením kdykoli zapnout ručně.

Aktivovat

Stiskněte symbol . Svítí ukazatel  a optimální stupeň výkonu se automaticky nastaví pomocí senzoru.

Deaktivace

Stiskněte symbol . Ukazatel  zhasne. Sensorové řízení je vypnuto.

Upozornění: Způsob nastavení citlivosti senzorů je popsán v kapitole → "Základní nastavení".

Funkce doběhu

Při funkci doběhu běží systém ventilace několik minut po vypnutí dál. Odstraní se tak stávající kuchyňské výpary. Poté se systém ventilace automaticky vypne.

Varná deska je standardně dodávána s dobou doběhu s maximální dobou vypínání. Jak můžete tato nastavení změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Aktivovat

Provoz s dobou doběhu je možný podle konfigurovaného základního nastavení:

- Pomocí řízení senzoru kvality vzduchu. Svítí symbol  a ukazatel .
- S maximální dobou vypínání. Symbol  svítí.

Upozornění: Doběh se zapne pouze tehdy, pokud byla zapnuta alespoň jedna varná zóna po dobu alespoň jednu minutu.

Deaktivace

Manuálně

Dotkněte se symbolu . Funkce doběhu se vypne.

Automatika

V následujících případech se funkce doběhu vypne:

- Doba doběhu uplynula.
- Spotřebič se znovu zapne.
- Senzor zjistí, že kvalita vzduchu je v pořádku.

Flexibilní zóna

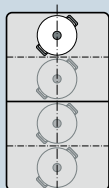
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

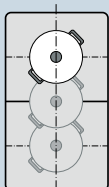
Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.

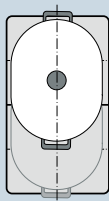
Jako jediná varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

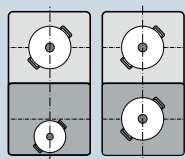


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

Jako jediná varná zóna

Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna.

Aktivace

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Manuální spojení:

1. Pomocí symbolu  zvolte flexibilní varnou zónu.
2. V oblasti nastavování nastavte příslušný stupeň vaření.

Flexibilní zóna je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Zvolte varnou zónu a v příslušné oblasti nastavování změňte stupeň vaření.

Přidání nové nádoby

1. Umístěte novou nádobu podle velikosti na vhodné místo.
Když je varná nádoba správně umístěná, spotřebič ji rozpozná. Spotřebič rozdělí zóny a automaticky je zvolí.
2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný stupeň vaření.

Upozornění

- Pokud přemístíte nebo nazdvihnete varnou nádobu na aktivní varné zóně, varná zóna spustí automatické vyhledávání a zvolený stupeň vaření zůstane zachován.
- Automatické rozpoznávání varných nádob můžete vypnout. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

Deaktivace

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí. Pro manuální rozdělení varných zón se dotkněte symbolu .

Flexibilní zóna je deaktivovaná. Obě varné zóny fungují dále jako dvě nezávislé varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Použití flexibilní varné zóny jako dvou nezávislých varných zón.

Rozdělení varných zón

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí.

Manuální rozdělení varných zón:

1. Dotkněte se symbolu .
2. Pomocí symbolu  zvolte požadovanou varnou zónu.
3. V oblasti nastavování nastavte příslušný stupeň vaření.

Varná zóna je aktivovaná.

Upozornění

- Když varnou desku vypnete a poté znovu zapnete, flexibilní varná zóna se bude znovu používat jako jednotlivá varná zóna.
- Změna nastavení konfigurace flexibilní zóny je popsána v kapitole → "Základní nastavení".

Spojení obou varných zón

Varné zóny se v závislosti na umístění nádoby automaticky spojí nebo rozdělí. Pro manuální spojení varných zón se dotkněte symbolu .

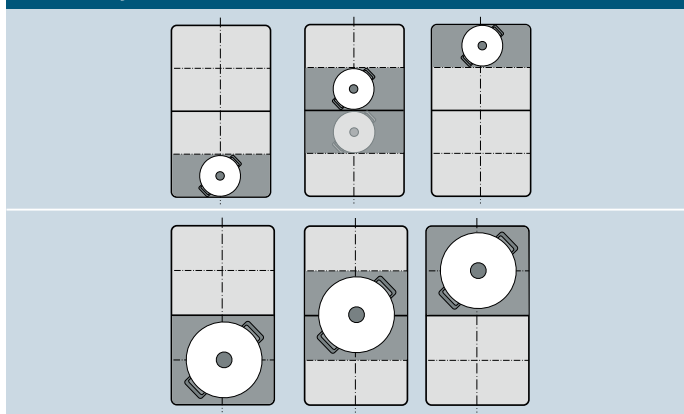
Flexibilní zóna je aktivovaná.

Funkce Move

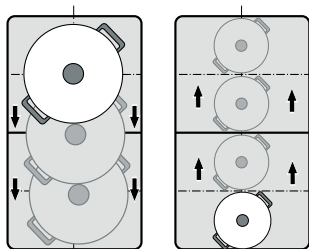
Pomocí této funkce se aktivuje celá flexibilní varná zóna, která je rozdělena na tři varné oblasti, jejichž stupně vaření jsou přednastaveny.

Používejte pouze jednu nádobu. Velikost varné zóny závisí na použité nádobě a její správné poloze.

Varné zóny



Pro přesunutí nádoby během vaření na jinou varnou zónu s jiným stupněm vaření:



Přednastavené stupně vaření:

Přední zóna = stupeň vaření **9**

Střední zóna = stupeň vaření **5**

Zadní zóna = stupeň vaření **1.5**

Přednastavené stupně vaření lze měnit nezávisle. Jak je můžete změnit, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení".

Upozornění

- Je-li na flexibilní varné zóně rozpoznána více než jedna nádoba, funkce se deaktivuje.
- Pokud nádobu uvnitř flexibilní varné zóny přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a je nastaven stupeň vaření zóny, ve které byla nádoba rozpoznána.
- Další informace o velikosti a umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivovat

1. Zvolte jednu ze dvou varných zón flexibilní varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu , rozsvítí se jasněji. Flexibilní varná zóna se aktivuje jako jediná varná zóna. Na ukazateli varné zóny svítí stupeň vaření zóny, na které se nachází nádoba.

Funkce je aktivovaná.

Změna stupně vaření

Stupně vaření jednotlivých varných zón lze během vaření měnit. Postavte nádobu na varnou zónu a změňte stupeň vaření v oblasti nastavování.

Upozornění

- Změní se pouze stupeň vaření zóny, na které nádoba stojí.
- Pokud se funkce deaktivuje, vrátí se stupeň vaření tří varných zón na přednastavené hodnoty.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Rozsvítí se slaběji.

Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Je-li některá varná zóna nastavena na , funkce se za několik sekund deaktivuje.

Časové funkce

Varná deska má k dispozici tři funkce timeru:

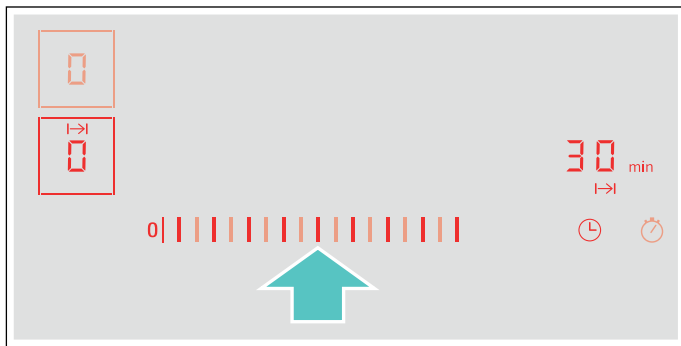
- Programování doby vaření
- Kuchyňský budík
- Funkce stoppek

Programování doby vaření

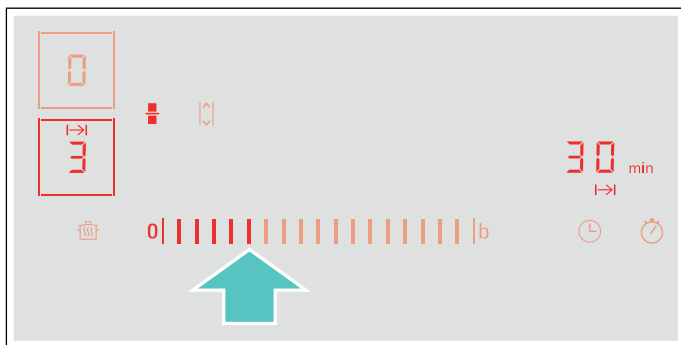
Varná zóna se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.

Takto provedete nastavení:

1. Dvakrát se dotkněte symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
2. Zvolte varnou zónu. Svítí ukazatel .
3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovanou dobu vaření.



4. Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .
5. Zvolte požadovaný stupeň vaření.



Doba vaření se začne odměřovat.

Upozornění

- Pro všechny varné zóny lze automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Nastavená doba se odměřuje pro každou varnou zónu samostatně. Informace k automatickému programování doby vaření najdete v části → "Základní nastavení".
- Pokud flexibilní varnou zónu zvolíte jako jedinou varnou zónu, je nastavený čas pro celou varnou zónu stejný.
- Pokud u kombinované varné zóny zvolíte funkci move, je nastavený čas pro všechny tři varné zóny stejný.

Pečící senzor

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaný pečící senzor, začne se doba vaření odměřovat až po dosažení zvoleného teplotního stupně.

Varné funkce

Když pro varnou zónu naprogramujete dobu vaření a je aktivovaná některá varná funkce, spustí se nastavená doba vaření až po dosažení teploty pro zvolenou oblast.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se dvakrát symbolu  a poté zvolte varnou zónu.

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Varná zóna se vypne, ukazatel  bliká a u varné zóny se zobrazí . Zazní akustický signál.

Na ukazateli timeru bliká symbol  a ukazatel .

Při dotyku symbolu  zmizí ukazatele a skončí akustický signál.

Upozornění

- Pokud jste naprogramovali dobu vaření pro více varných zón, zobrazí se na ukazateli timeru vždy nejkratší doba vaření.
- Pro zjištění zbývajících doby vaření varné zóny se dvakrát dotkněte symbolu  a zvolte varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu vaření až **99** minut.

Kuchyňská minutka

Pomocí kuchyňské minutky můžete nastavit čas až do 99 minut.

Funguje nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná varnou zónu automaticky.

Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí  a ukazatel .
 2. V oblasti nastavování zvolte požadovaný čas a nastavení potvrďte dotknutím symbolu .
- Za několik sekund se začne odměřovat čas.

Změna nebo zrušení doby

Dotkněte se symbolu .

Dobu vaření změňte v oblasti nastavování nebo ji pro zrušení naprogramované doby vaření nastavte na .

Pro potvrzení zvoleného nastavení se dotkněte symbolu .

Po uplynutí doby

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká symbol  a symbol .

Po dotyku symbolu  ukazatele zhasnou.

Funkce stopek

Stopy ukazují čas, který uplyne od aktivace.

Fungují nezávisle na varných zónách a ostatních nastaveních. Tato funkce nevypíná varnou zónu automaticky.

Aktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli timeru svítí .

Doba se začne odměřovat.

Deaktivace

Dotkněte se symbolu . Na ukazateli se zobrazí  a poté zhasne.

Funkce je deaktivovaná.

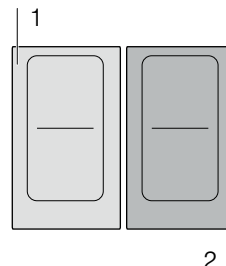
Upozornění: Pro deaktivaci stopek musí být tato funkce zvolená.



Funkce PowerBoost

Pomocí funkce PowerBoost můžete velké množství vody ohřát rychleji než pomocí stupně ohřevu .

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



Upozornění: V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .
Svítí ukazatel .
Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se symbolu .
Ukazatel  zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření .
Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

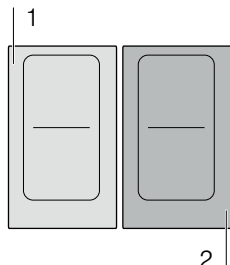


Funkce ShortBoost

Pomocí funkce ShortBoost můžete ohřát nádobu rychleji než pomocí stupně vaření **9**.

Po deaktivaci funkce zvolte vhodný stupeň vaření pro svůj pokrm.

Tuto funkci lze aktivovat pro varnou zónu vždy, když není v provozu jiná varná zóna téže skupiny (viz obrázek).



Upozornění: U flexibilní varné zóny lze funkci Shortboost aktivovat i v případě, že je používána jako jediná varná zóna.

Doporučení k použití

- Vždy používejte nádoby, které nejsou přehřáté.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nepoužívejte nádoby se slabým dnem.
- Nikdy nenechávejte ohřívat bez dozoru prázdnou nádobu, olej, máslo nebo tuk.
- Nádobu nepřiklápejte pokličkou.
- Postavte nádobu doprostřed varné zóny. Zajistěte, aby průměr dna nádoby odpovídal velikosti varné zóny.
- Informace k druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v části → "Indukční vaření".

Aktivace

1. Zvolte varnou zónu.
 2. Dvakrát se dotkněte symbolu **b**.
Svítilí ukazatel **b**.
- Funkce je aktivovaná.

Deaktivace

1. Zvolte varnou zónu.
 2. Dotkněte se symbolu **b**.
Ukazatel **b** zhasne a varná zóna se přepne zpátky na stupeň vaření **9**.
- Funkce je deaktivovaná.

Upozornění: Po 30 sekundách se tato funkce automaticky vypne.



Funkce udržování teploty

Tato funkce je vhodná pro rozpouštění čokolády nebo másla a k udržování teploty pokrmů.

Aktivace

1. Dotkněte se symbolu
 2. Během následujících 10 sekund zvolte požadovanou varnou zónu.
Svítilí ukazatel **L**.
- Funkce je aktivovaná.

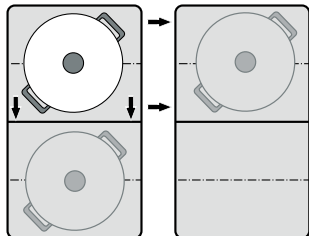
Deaktivace

1. Dotkněte se symbolu
 2. Zvolte varnou zónu.
Ukazatel **L** zhasne. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.
- Funkce je deaktivovaná.

Převzetí nastavení

Pomocí této funkce lze stupeň vaření a naprogramovanou dobu vaření přenášet z jedné varné zóny na jinou.

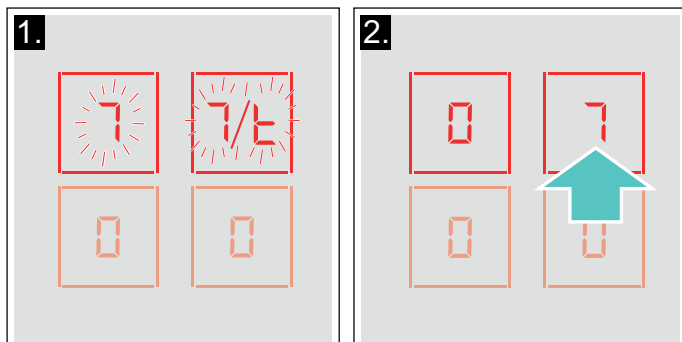
Pro přenesení nastavení posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.



Upozornění: Další informace o správné poloze nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní zóna"

Aktivovat

1. Posuňte nádobu ze zapnuté varné zóny na jinou varnou zónu.
Na původní varné zóně bliká stupeň vaření.
Nádobu je rozpoznána a na ukazateli nové varné zóny bliká dříve zvolený stupeň vaření a symbol .
2. Pro potvrzení nastavení zvolte novou varnou zónu.
Stupeň vaření původní varné zóny se nastaví na .



Nastavení byla přenesena na novou varnou zónu.

Upozornění

- Nádobu přesuňte na varnou zónu, která není zapnutá, kterou jste ještě nenastavili nebo na které předtím nestála jiná nádoba.
- Funkci PowerBoost nebo ShortBoost lze zleva doprava nebo zprava doleva přesouvat pouze tehdy, když není aktivní žádná varná zóna.
- Postavíte-li před potvrzením nastavení na jinou varnou zónu novou nádobu, lze tuto funkci použít pro obě nádoby.
- Pokud přesunete více nádob, lze funkci použít pouze pro poslední přesunutou nádobu.



Asistenční funkce

S asistenčními funkcemi bude vaření zcela jednoduché a vždy dosáhnete optimálního výsledku vaření. Doporučené stupně teploty jsou vhodné pro každý druh vaření.

Umožňují vaření bez nadměrného převaření a dosažení perfektních výsledků vaření a pečení.

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce nebo pánve. Přitom se permanentně reguluje výkon a udržuje správná teplota.

Po dosažení zvolené teploty lze vložit pokrm. Pokrmy se nepřehřívají, nic se nepřevaří.

Varné zóny, které jsou vybavené pečicím senzorem, jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

Varné funkce jsou dostupné pro všechny varné zóny, pokud je k dispozici bezdrátový teplotní senzor.

V této kapitole získáte následující informace:

- Druhy asistenčních funkcí
- Vhodné nádoby
- Senzory a zvláštní příslušenství
- Funkce a stupně vaření
- Doporučené pokrmy

Druhy asistenčních funkcí

Pomocí doplňkových funkcí vaření můžete pro každý pokrm zvolit nejvhodnější způsob přípravy.

V tabulce jsou uvedena různá dostupná nastavení funkcí pro vaření s asistencí:

Asistenční funkce	Teplotní stupně	Nádoby	K dispozici	Aktivace
Senzor smažení				
Dušení/smažení s malým množstvím tuku	1, 2, 3, 4, 5			
Varné funkce				
Ohřívání / udržování teploty	1 / 70 °C		Všechny varné zóny	
Mírné vaření	2 / 90 °C		Všechny varné zóny	
Vaření	3 / 100 °C		Všechny varné zóny	
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C		Všechny varné zóny	
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci*	5 / 170 °C		Všechny varné zóny	

* Předehřejte s pokličkou a smažte bez pokličky.

Pokud varná deska nemá bezdrátový senzor vaření, lze ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naše oficiální webové stránky.

Vhodné nádoby

Zvolte varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna nádoby, a varnou nádobu umístěte doprostřed této varné zóny.

Pro funkce vaření používejte takové vysoké nádoby, aby nad silikonovou páskou bezdrátového senzoru vaření bylo potřebné množství vody.

Pro senzor smažení lze obdržet speciálně uzpůsobené pánve. Můžete je zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu. V našich prospektech nebo na internetu vám nabízíme rozsáhlou nabídku příslušenství pro tento spotřebič.

Dostupnost a možnost objednání online závisí na jednotlivých zemích. Bližší informace naleznete v prodejních podkladech.

Upozornění: Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Při nákupu příslušenství uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) spotřebiče .

Zvláštní příslušenství
Pánev o průměru 15 cm Doporučené příslušenství pro senzor smažení.
Pánev o průměru 19 cm Doporučené příslušenství pro senzor smažení.
Pánev o průměru 21 cm Doporučené příslušenství pro senzor smažení.
Nádoba Teppan Yaki Doporučené příslušenství pro senzor smažení. Pouze pro flexibilní varnou zónu.
Grilovací nádoba Doporučené příslušenství pro senzor smažení. Pouze pro flexibilní varnou zónu.

Tyto pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže lze péct s ještě menším množstvím oleje.

Upozornění

- Senzor smažení byl nastaven speciálně pro tento druh a velikost pánví.
- U flexibilních varných zón se může stát, že se senzor smažení při odlišné velikosti pánve nebo při nesprávně umístěných pánvích neaktivuje. Viz kapitola → "Flexibilní zóna".
- Jiné druhy pánví se mohou přehřívat a může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený stupeň teploty. Nejprve vyzkoušejte nejnižší stupeň teploty a v případě potřeby ho změňte.

Pro varné funkce jsou vhodné všechny nádoby, které lze použít pro indukční vaření. Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → "Indukční vaření".

V tabulce u doplňkových funkcí vaření, je pro každou funkci uvedena vhodná nádoba.

Senzory a zvláštní příslušenství

Senzory měří během celého procesu vaření teplotu hrnce. Tím se s vysokou přesností reguluje výkon vaření, aby se udržovala správná teplota a dosáhlo se perfektních výsledků vaření.

Vaše varná deska je vybavena dvěma různými systémy pro měření teploty, aby se dosáhlo těch nejlepších výsledků:

- Teplotní senzory, které se nacházejí uvnitř varné desky kontrolují teplotu dna nádoby. Vhodné pro senzor smažení.
- Bezdrátový senzor vaření, který předává informace o teplotě nádoby do ovládacího panelu. Hodí se pro varné funkce.

Senzor vaření je nezbytný pro používání varných funkcí.

Pokud varná deska není vybavena bezdrátovým senzorem vaření, můžete ho dodatečně zakoupit ve specializované prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo přes naši oficiální webovou stránku pod referenčním číslem HZ39050.

Informace k senzoru vaření najdete v části → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"

Funkce a stupně vaření

Pečicí senzor

S pečicím senzorem můžete připravovat pokrmy na pánvi s malým množstvím oleje.

Varné zóny s touto funkcí jsou označeny symbolem pečicího senzoru.

Výhody

- Varná zóna se zahřívá jen tehdy, je-li to nutné. Ušetříte energii. Olej a tuk se nepřepálí.
- Jakmile prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a pokrmu, zazní akustický signál.

Upozornění

- Nepřiklápějte pánev pokličkou, jinak regulátor nefunguje. Můžete ale použít ochranné síto na pánve, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud používáte máslo, margarín, olivový olej lisovaný za studena nebo vepřové sádlo, nastavte stupeň teploty 1 nebo 2.
- Tuk nebo olej nikdy neohřívejte bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba, nebo opačně, teplotní senzor se správně neaktivuje.
- Pro smažení ve velkém množství oleje v hrnci používejte vždy varné funkce. „Smažení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň vaření 5.

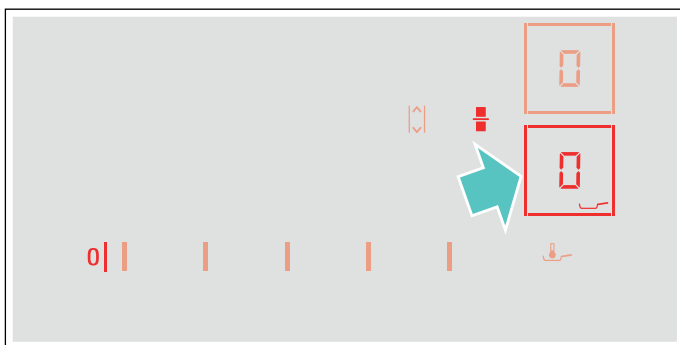
Teplotní stupně

Stupeň ohřevu	Vhodné pro
1 velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na extra panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. karbanátků a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků, hodně propečených, obalovaných zmrazených potravin a nízkých pokrmů, např. řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých) nebo středně propečených, bramboráků a pečených brambor.

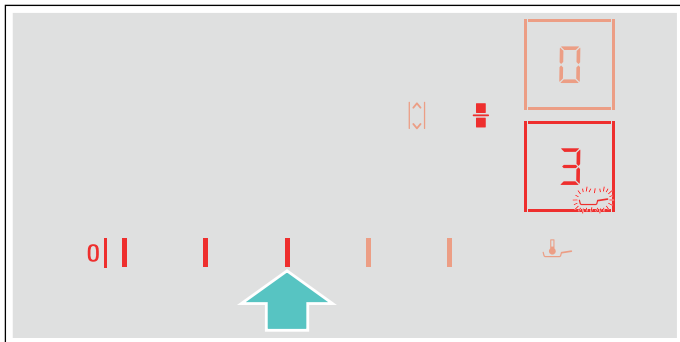
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.

1. Dotkněte se symbolu .
2. Zvolte varnou zónu. Na ukazateli varné zóny svítí ukazatel .



3. Během následujících 10 sekund zvolte v oblasti nastavování požadovaný stupeň teploty.



Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud není dosažena teplota pečení. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

4. Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Upozornění: Pokrmy obraťte, aby se nepřipálily.

Vypnutí pečicího senzoru

Dotkněte se symbolu  a zvolte varnou zónu. Varná zóna se vypne a rozsvítí se ukazatel zbytkového tepla.

Varné funkce

Pomocí těchto funkcí můžete ohřívat, vařit potraviny, vařit je v tlakovém hrnci nebo smažit v hrnci s dostatečným množstvím oleje při kontrolované teplotě.

Tyto funkce jsou k dispozici pro všechny varné zóny.

Výhody

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, když je to nutné pro udržení teploty. Šetří se tak energií a olej nebo tuk se nepřehřívají.
- Teplota se neustále kontroluje. Tímto způsobem se zabrání přetékání pokrmů. Navíc se nemusí měnit stupeň teploty.
- Jakmile voda nebo olej dosáhne optimální teploty, ohlásí akustický signál, že lze vložit pokrm. Pokud má být pokrm vložený hned na začátku, je to uvedeno v tabulce.

Upozornění

- Používejte hrnce a pánve se silným dnem. Nepoužívejte hrnce a pánve s tenkým nebo deformovaným dnem.
- Naplňte hrnec tak, aby obsah dosáhl výšky, pro zakrytí silikonové značky senzoru vaření.
- Pro smažení s malým množstvím oleje používejte senzor smažení.
- Nádobu umístěte tak, aby senzor vaření směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Během vaření senzor z hrnce neodstraňujte.
- Po skončení vaření odstraňte senzor vaření z hrnce. Pozor, senzor vaření může být velmi horký.

Teplotní rozmezí a stupně teploty

Varné funkce	Stupeň teploty	Teplotní rozmezí	Hodí se pro
Ohřívání, udržování teploty	1 / 70 °C	60–70 °C	Např. polévky, punč
Dovařování	2 / 90 °C	80–90 °C	Např. rýže, mléko
Vaření	3 / 100 °C	90–100 °C	Např. těstoviny, zelenina
Vaření v tlakovém hrnci	4 / 120 °C	110–120 °C	Např. kuře, Eintopf
Smažení ve velkém množství oleje v hrnci	5 / 170 °C	170–180 °C	Např. donuty, kuličky z mletého masa

Tipy pro vaření s varnými funkcemi

- Funkce ohřívání / udržování teploty: porcované zmrazené potraviny, např. špenát. Zmrazené potraviny vložte do nádoby. Nalijte množství vody uvedené výrobcem. Nádobu přiklopte a nastavte stupeň 1 / 70 °C. Několikrát zamíchejte.
- Funkce mírného vaření: tato funkce se hodí pro vaření potravin při nízkých teplotách a k zahušťování omáček a Eintopfů. Zvolte stupeň 2 / 90 °C.
- Funkce vaření: Tato funkce umožňuje vařit vodu s přiklopenou pokličkou, aniž by přetekla. Díky kontrole teploty můžete efektivně vařit. Zvolte stupeň 3 / 100 °C.
- Funkce vaření v tlakovém hrnci: Řiďte se doporučeními výrobce. Po zaznění akustického signálu vařte dál doporučenou dobu. Zvolte stupeň 4 / 120 °C.
- Funkce smažení ve velkém množství oleje v hrnci: olej rozehtávejte s přiklopenou pokličkou. Sejměte pokličku po zaznění signálu a přidejte pokrm (pokud v tabulce "Doporučené pokrmy" nebyly uvedeny jiné údaje). Zvolte stupeň 5 / 170 °C.

Upozornění

- Vždy vařte s přiklopenou pokličkou. Výjimka: „pečení ve velkém množství oleje v hrnci“, stupeň teploty 5 / 170 °C.
- Pokud nezazní akustický signál, zkontrolujte, zda je hrnec přiklopený pokličkou.
- Olej nikdy neohřívajte bez dozoru. Používejte olej nebo tuk vhodný pro smažení. Nepoužívejte směs různých tuků na smažení, např. olej se sádlem. Horké směsi tuku mohou vypěnit.
- Pokud výsledek vaření není uspokojivý, např. při vaření brambor, příště použijte více vody, doporučený stupeň teploty ale zachovejte.

Nastavení bodu varu

Bod, kdy se začne vařit voda, závisí na nadmořské výšce vašeho bydliště. Pokud se voda vaří příliš silně nebo příliš málo, lze bod varu nastavit. Postupujte následovně:

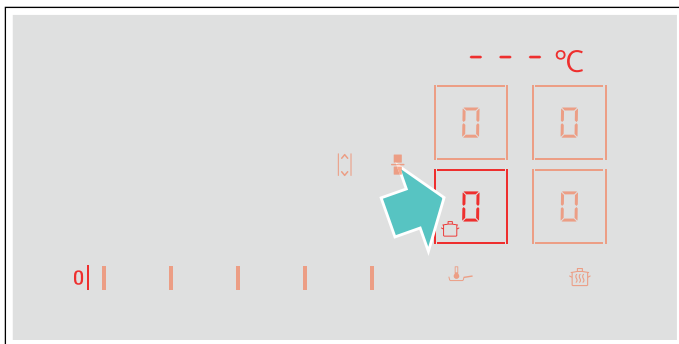
- Zvolte základní nastavení **4**, viz kapitolu → "Základní nastavení".
- Základní nastavení je standardně nastavené na 3. Pokud je nadmořská výška vašeho bydliště od 200 do 400 m, není nutné bod varu nastavovat, v opačném případě zvolte nastavení, které je uvedené v následující tabulce pro příslušnou výšku:

Výška	Hodnota nastavení 4
0–100 m	1
100–200 m	2
200–400 m	3*
400–600 m	4
600–800 m	5
800–1000 m	6
1 000–1 200 m	7
1 200–1 400 m	8
Nad 1 400 m	9
* Základní nastavení	

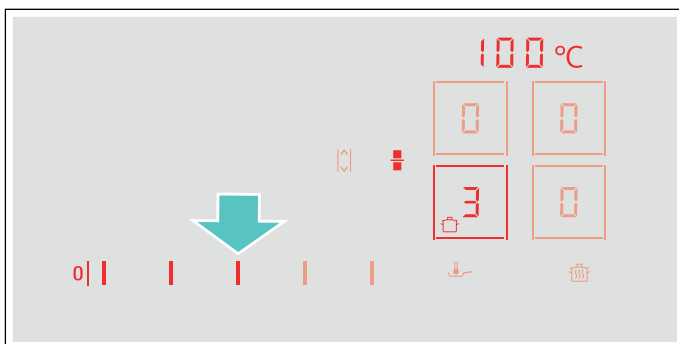
Upozornění: Teplotní stupeň 3/100 °C je dostatečující stupeň pro efektivní vaření, v případě, že se voda nevaří příliš silně. Bod varu však lze změnit podle potřeby. Pokud požadujete například silnější výkon desky, lze zvolit nižší nadmořskou výšku.

Takto provedete nastavení

1. Upevněte teplotní senzor na hrnec, viz kapitolu → "Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru"
2. Na požadovanou varnou zónu postavte hrnec s dostatečným množstvím tekutiny a vždy ho přiklopte pokličkou.
3. Stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Na ovládacím panelu se rozsvítí ukazatel .
4. Zvolte varnou zónu, na které se nachází hrnec s teplotním senzorem.



5. Zvolte vhodný stupeň teploty podle tabulky.



Funkce je aktivovaná.

Symbol teploty  bliká, dokud voda nebo olej nedosáhne příslušné teploty pro vložení pokrmu. Zazní akustický signál a symbol teploty přestane blikat.

6. Po zaznění akustického signálu pokličku odklopte a vložte pokrm. Během vaření mějte hrnec přiklopený.

Upozornění: U funkce „smažení ve velkém množství oleje v hrnci“ hrnec nepřiklápějte.

Vypnutí varných funkcí

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte . Varná zóna se vypne a zobrazí se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění: Pro opětovnou aktivaci varných funkcí počkejte cca 10 sekund.

Doporučené pokrmy

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů a je rozříděn podle potravin. Teplota a doba vaření závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Funkce asistence při vaření:



Senzor smažení pro pánve



Senzor vaření

Maso	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Řízek, přírodní ¹		4	6 - 10
Řízek, obalovaný ¹		4	6 - 10
Filet ²		4	6 - 10
Kotlety ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Vídeňský řízek ¹		4	10 - 15
Steak, rare (silný 3 cm) ²		5	6 - 8
Steak, medium (silný 3 cm) ²		5	8 - 12
Steak, well done (silný 3 cm) ¹		4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹		3	10 - 20
Maso nakrájené na proužky ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Špek ¹		2	5 - 8
Mleté maso ³		4	6 - 10
Hamburger (silný 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Karbanátky (silné 2 cm) ¹		3	10 - 20
Plněné karbanátky ¹		3	10 - 20
Uzeniny ¹		3	8 - 20
Párky, syrové ¹		3	8 - 20
Pomalé vaření			
Párky ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Vaření			
Masové kuličky ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Slepice na polévku ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Tafelspitz (hovězí špička) ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Několikrát obraťte.

² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

³ Pravidelně míchejte.

⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.

⁵ Pokrm vložte na začátku.

⁶ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Maso	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření v tlakovém hrnci			
Slepice na polévku ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Tafelspitz (hovězí špička) ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažení kuřecích kousků ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Smažení masových kuliček ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Několikrát obraťte. ² Olej a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. ³ Pravidelně míchejte. ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁵ Pokrm vložte na začátku. ⁶ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Ryby	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Rybí filé, přírodní ¹		4	10 - 20
Rybí filé, obalované ¹		3	10 - 20
Krabi ¹		4	4 - 8
Krevety ¹		4	4 - 8
Ryba smažená vcelku ¹		3	10 - 20
Pomalé vaření			
Dušená ryba ²		2 - 90 °C	15 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažená ryba v pивním těstíčku ³		5 - 170 °C	10 - 15
Smažená obalovaná ryba ³		5 - 170 °C	10 - 15
¹ Několikrát obraťte. ² Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ³ Olej rozehřívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Vaječné pokrmy	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Volská oka na másle ¹		2	2 - 6
Volská oka ²		4	2 - 6
Míchaná vejce ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palačinky Crêpes ⁴		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		3	4 - 8
Trhanec ⁴		3	10 - 15
Vaření			
Vařená vejce ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.
² Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
³ Pravidelně míchejte.
⁴ Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení.
⁵ Pokrm vložte na začátku.

Zelenina a luštěniny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Česnek ¹		2	2 - 10
Cibule, dušená ¹		2	2 - 10
Cibulové kroužky ¹		3	5 - 10
Cuketa ²		3	4 - 12
Lilek ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Smažený zelený chřest ²		3	4 - 15
Houby ¹		4	10 - 15
Zelenina dušená na oleji ¹		1	10 - 20
Glazovaná zelenina ¹		3	6 - 10

¹ Pravidelně míchejte.
² Několikrát obraťte.
³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu.
⁴ Pokrm vložte na začátku.
⁵ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.

Zelenina a luštěniny	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Vaření			
Brokolice ³		3 - 100 °C	10 - 20
Květák ³		3 - 100 °C	10 - 20
Růžičková kapusta ³		3 - 100 °C	30 - 40
Zelené fazolky ³		3 - 100 °C	15 - 30
Cizrna ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Hrách ³		3 - 100 °C	15 - 20
Čočka ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Vaření v tlakovém hrnci			
Zelenina v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Cizrna v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Bílé fazole v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Čočka v tlakovém hrnci ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažená obalovaná zelenina ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Zelenina smažená v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Smažené obalované houby ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Houby smažené v pивním těstíčku ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Pravidelně míchejte. ² Několikrát obraťte. ³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Pokrm vložte na začátku. ⁵ Olej rozežívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Brambory	Funkce asisten- ce při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Opečené brambory z brambor vařených ve slupce ¹		5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor) ¹		4	15 - 25
Bramboráky ²		5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti ³		2	50 - 55
Glazované brambory ¹		3	10 - 15
Pomalé vaření			
Vašené bramborové knedlíčky ⁴		2 - 90 °C	30 - 40
Vaření			
Vašené brambory ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Vaření v tlakovém hrnci			
Brambory v tlakovém hrnci ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ Pravidelně míchejte. ² Celková doba přípravy jedné porce. Postupné smažení. ³ Olej a potraviny vložte do pánve po zaznění akustického signálu. ⁴ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Těstoviny a obilné pokrmy	Funkce asis- tence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Rýže ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Krupicová kaše ²		2 - 90 °C	5 - 10
Vaření			
Těstoviny ²		3 - 100 °C	7 - 10
Taštičky ²		3 - 100 °C	6 - 15
Vaření v tlakovém hrnci			
Rýže v tlakovém hrnci ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm. ² Pravidelně míchejte. ³ Pokrm vložte na začátku.			

Polévky	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Instantní krémové polévky ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Vaření			
Domácí vývary ²		3 - 100 °C	60 - 90
Instantní polévky ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Vaření v tlakovém hrnci			
Domácí vývar v tlakovém hrnci ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ Pravidelně míchejte.			
² Pokrm vložte na začátku.			

Omáčky	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Rajská omáčka se zeleninou ¹		1	25 - 35
Bešamelová omáčka ¹		1	10 - 20
Sýrová omáčka ¹		1	10 - 20
Redukování omáčky ¹		1	25 - 35
Sladké omáčky ¹		1	15 - 25
¹ Pravidelně míchejte.			

Dezert	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Pomalé vaření			
Mléčná rýže ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Ovesná kaše ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Čokoládový pudink ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Vaření			
Kompot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažené koblihy ³		5 - 170 °C	5 - 10
Smažené donuty ³		5 - 170 °C	5 - 10
Smažené buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Pravidelně míchejte.			
² Pokrm vložte na začátku.			
³ Olej rozehejvíte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Zmrazené potraviny	Funkce asisten- ce při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Řízky ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Drůbeží prsa ¹		4	10 - 30
Kuřecí nugety ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Rybí filé, přírodní ¹		3	10 - 20
Rybí filé, obalované ¹		3	10 - 20
Rybí prsty ¹		4	8 - 12
Smažené hranolky, smažené ²		5	4 - 6
Pokrm z pánve ²		3	6 - 10
Jarní závitky ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Udržování teploty, ohřívání			
Zelenina ve smetanové omáčce ²		1 - 70 °C	15 - 20
Vaření			
Zelené fazole, zmrazené ³		3 - 100 °C	15 - 30
Smažení ve velkém množství oleje			
Smažení hranolek ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ Několikrát obraťte.			
² Pravidelně míchejte.			
³ Rozehřejte a vařte s pokličkou. Po zaznění akustického signálu přidejte pokrm.			
⁴ Olej rozehvívejte s přiklopenou pokličkou. Smažte postupně a bez pokličky.			

Ostatní	Funkce asistence při vaření	Stupeň teploty	Celková doba přípravy pokrmu od akustického signálu (min)
Smažení v malém množství oleje			
Camembert ¹		3	7 - 10
Krutony ²		3	6 - 10
Instantní hotové pokrmy ³		1	5 - 10
Pražené mandle ⁴		4	3 - 15
Pražené ořechy ⁴		4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁴		4	3 - 15
Udržování teploty, ohřívání			
Ohřívání gulášové polévky ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Ohřívání svařeného vína ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Pomalé vaření			
Ohřívání mléka ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Několikrát obraťte. ² Pravidelně míchejte. ³ Po zaznění akustického signálu přidejte vodu. Jakmile se voda začne vařit, přidejte potraviny. ⁴ Pokrmy vložte po zaznění akustického signálu. ⁵ Pokrm vložte na začátku.			

Teppan Yaki a Grill pro flexibilní zónu

Příslušenství Teppan Yaki a Grill jsou ideální pro flexibilní varnou zónu a optimální při využití pečícího senzoru.

Grill

Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje zdravě a jednoduše. Díky drážkované formě potraviny nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat, jako by byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.

Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, sladkostí i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Při přímém kontaktu s deskou a souměrném přenosu tepla se zachová konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů rozříděný podle potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

Upozornění: Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby se funkce řádně aktivovala.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso			
Řízek, přírodní ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Kotlety ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Špek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Párky ¹	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Mleté maso ²		4	6 - 10
Ryby a mořské plody			
Rybí filé, přírodní ¹	 / 	4	10 - 20
Krabi ¹	 / 	4	4 - 8
Krevety ¹	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Zelenina			
Cuketa ¹	 / 	3	4 - 12
Lilky ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest ¹	 / 	3	4 - 15
Houby ²	 / 	4	10 - 15
Česnek ²		2	2 - 10
Zesklovatění cibule ²		2	2 - 10
Glazovaná zelenina ²		3	6 - 10
Brambory			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce ²		5	6 - 12
Bramboráky ⁴		5	2,5 - 3,5
Glazované brambory ²		3	10 - 15
Vaječné pokrmy			
Volská oka na másle ³		2	2 - 6
Volská oka na oleji ¹		4	2 - 6
Míchaná vejce ²		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Palačinky ⁴		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast ⁴		3	4 - 8
Císařský trhanec ⁴		3	10 - 15
Ostatní			
Restování ⁵	 / 	4	4 - 6
Krutony ²		3	6 - 10
Pražené mandle ⁶		4	3 - 15
Pražené ořechy ⁶		4	3 - 15
Pražená piniová semínka ⁶		4	3 - 15

¹ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

² Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

³ Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁴ Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

⁵ Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

⁶ Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

Bezdrátový teplotní senzor

Před prvním použitím varných funkcí je nutné vytvořit spojení mezi bezdrátovým teplotním senzorem a ovládacím panelem.

Příprava a ošetřování bezdrátového teplotního senzoru

V této části získáte následující informace:

- Nalepení silikonové nálepky
- Použití bezdrátového senzoru vaření
- Čištění
- Výměna baterie

Silikonovou nálepku a senzor vaření lze zakoupit v odborné prodejně, prostřednictvím našeho zákaznického servisu nebo na naší oficiální webové stránce. K tomu uveďte příslušné referenční číslo:

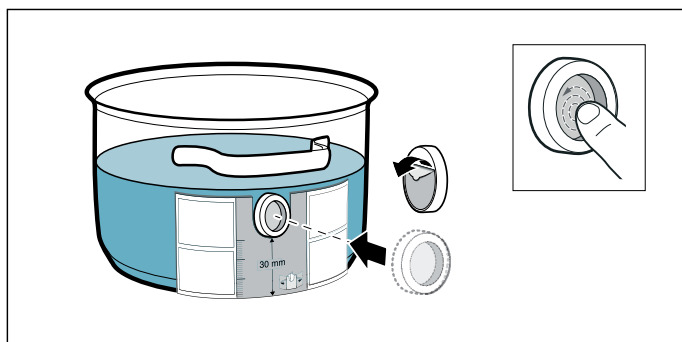
00577921	Sada 5 silikonových nálepek
HZ39050	Senzor vaření a sada s 5 silikonovými nálepkami

Nalepení silikonové lepicí pásky

Silikonová lepicí páska slouží k upevnění teplotního senzoru na nádobě.

Před prvním použitím nádoby s varnými funkcemi se musí silikonová lepicí páska přilepit přímo na tuto nádobu. Přitom je důležité:

1. Místo přilepení na hrnci nesmí být mastné. Hrnci umyjte, dobře osušte a místo přilepení otřete např. lihem.
2. Sejměte ochrannou fólii ze silikonové lepicí pásky. Pomocí dodané šablony nalepte silikonovou lepicí pásku v příslušné výšce na vnější stranu hrnce.



3. Přitlačte celou plochu silikonové lepicí pásky, i vnitřní oblast.

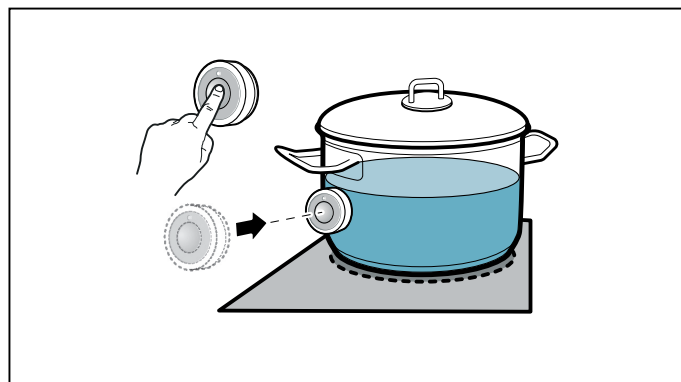
Lepidlo potřebuje k řádnému vytvrzení 1 hodinu. Nádobu během této doby nepoužívejte ani nečistěte.

Upozornění

- Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.
- Pokud se silikonová páska odlepí, musí se použít nová.

Nasazení bezdrátového teplotního senzoru.

Teplotní senzor připevněte na silikonovou lepicí pásku tak, aby se perfektně přizpůsobil.



Upozornění

- Před připevněním teplotního senzoru zajistěte, aby byla silikonová lepicí páska úplně suchá.
- Nádobu umístěte tak, aby teplotní senzor směřoval k boční vnější ploše varné desky.
- Teplotní senzor nesmí směřovat k jiné horké nádobě, aby se zabránilo přehřátí.
- Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém, bezpečném místě, a nikoli v blízkosti zdrojů tepla.
- Můžete používat až tři teplotní senzory současně.

Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem

Pro spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem postupujte následovně:

1. Zvolte základní nastavení **C 14**, viz kapitolu → "Základní nastavení". Rozsvítí se ukazatel jedné z varných zón a ukazatel —. Oblasti nastavování se vypnou.
2. Zvolte varnou zónu, jejíž ukazatel svítí. Zazní signál. Bliká ukazatel .
3. Během 30 sekund stiskněte symbol  na bezdrátovém teplotním senzoru. Za několik sekund se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek spojení teplotního senzoru s ovládacím panelem.

Výsledek

	Bezchybné spojení
	Chyba spojení: na základě chyby přenosu
	Chyba spojení: na základě chyby teplotního senzoru

- Jakmile je teplotní senzor bezchybně spojený s ovládacím panelem, jsou k dispozici varné funkce.
- Chybné spojení v důsledku poruchy teplotního senzoru může mít tyto příčiny:
 - Chyba v komunikaci Bluetooth.
 - Během 30 sekund po zvolení varné zóny jste nestiskli symbol na teplotním senzoru.
 - Baterie teplotního senzoru je vybitá.
 Resetujte bezdrátový teplotní senzor a znovu proveďte proces spojení.

- V případě nezdařeného spojení kvůli chybě přenosu proveďte proces spojení znovu. Pokud chyba spojení nadále přetrvává **!**, kontaktujte technický zákaznický servis.

Resetování bezdrátového teplotního senzoru

1. Po dobu cca 8–10 sekund se dotýkejte symbolu . Během toho se třikrát rozsvítí LED ukazatel teplotního senzoru. Při třetím rozsvícení LED dojde k resetování. V tomto okamžiku sundejte prst ze symbolu. Jakmile LED zhasne, je bezdrátový teplotní senzor resetovaný.
2. Zopakujte proces spojení od bodu 2.

Čištění

Bezdrátový teplotní senzor se nesmí mýt v myčce.

Teplotní senzor

Teplotní senzor čistěte vlhkým hadrem. Nikdy ho nemýjte v myčce nádobí. Neponořujte ho do vody a nečistěte ho pod tekoucí vodou.

Po skončení vaření sejměte teplotní senzor z hrnce. Uchovávejte ho na čistém, bezpečném místě, například v obalu, nikoli v blízkosti zdrojů tepla.

Silikonová lepicí páska

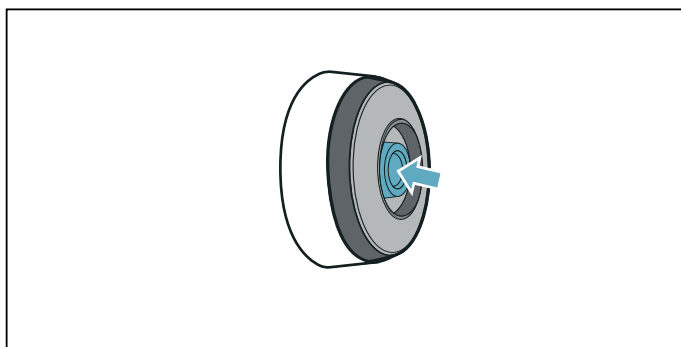
Před nalepením na teplotní senzor očistěte a osušte. Vhodná pro myčku.

Upozornění: Nádobu se silikonovou lepicí páskou nenechávejte v mycím roztoku delší dobu.

Okénko teplotního senzoru

Okénko senzoru musí být vždy čisté a suché. Postupujte následovně:

- Pravidelně odstraňujte nečistoty a mastnotu.
- K čištění používejte měkký hadr nebo vatové tyčinky a prostředek na čištění oken.



Upozornění

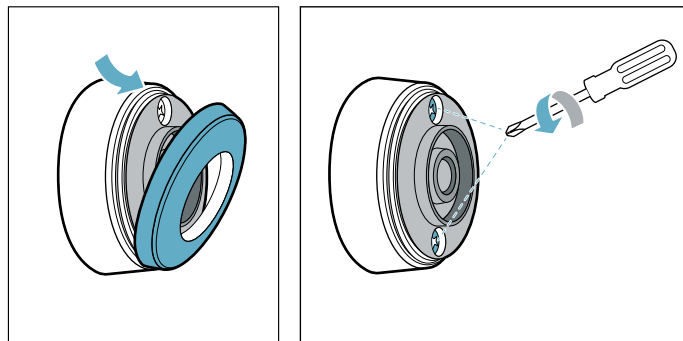
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, jako drhnoucí houbičky a kartáčky nebo krémové čisticí prostředky.
- Nedotýkejte se okénka senzoru prsty. Mohli byste ho znečistit nebo poškrábat.

Výměna baterie

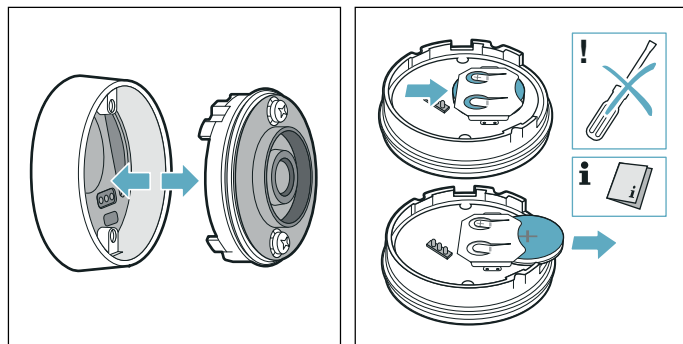
Pokud se teplotní senzor při stisknutí symbolu nerozsvítí, je vybitá baterie.

Výměna baterie:

1. Od spodní části teplotního senzoru odtáhněte silikonový kryt a šroubovákem odstraňte oba šrouby.

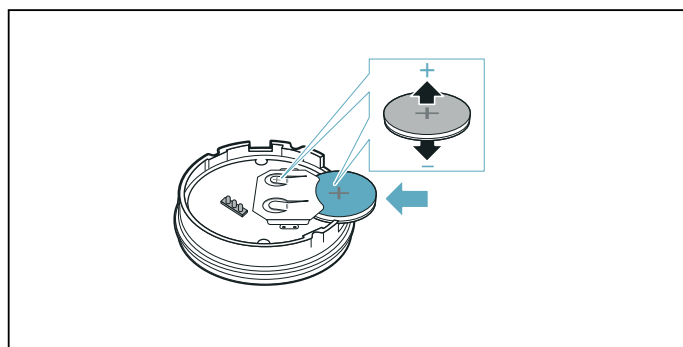


2. Otevřete uzávěr teplotního senzoru. Ze spodní části teplotního senzoru vyjměte baterii a vložte novou (dbejte přitom na správnou orientaci pólů baterie).

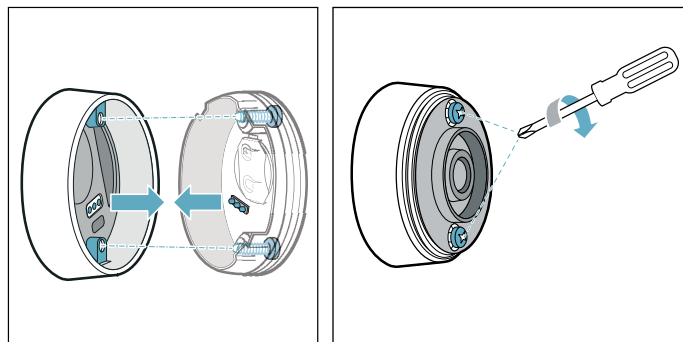


Pozor!

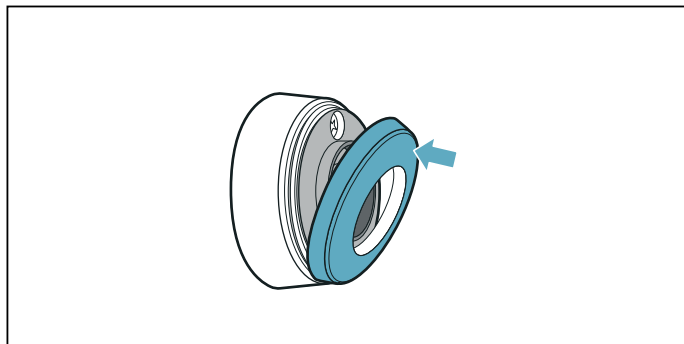
Pro odstranění baterie nepoužívejte předměty z kovu. Nedotýkejte se připojovacích bodů baterie.



3. Zavřete uzávěr teplotního senzoru (otvory pro šrouby na uzávěru se musí kryt s prohlubněmi na spodní části krytu). Šroubovákem utáhněte šrouby.



4. Na spodní část teplotního senzoru znovu nasadte silikonový kryt.



Upozornění: Používejte výhradně kvalitní baterie typu CR2032, které zaručují delší životnost.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí bezdrátového teplotního senzoru splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.siemens-home.bsh-group.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

Loga a značka Bluetooth® jsou zaregistrované ochranné známky a vlastnictví společnosti Bluetooth SIG, Inc., a jakékoli použití těchto značek společností BSH Hausgeräte GmbH je licencované. Veškeré ostatní značky a názvy značek jsou značky a názvy značek příslušných firem.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Aktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Ukazatel  svítí 10 sekund.

Varná deska je zablokována.

Deaktivace:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu .

Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Tato funkce aktivuje dětskou pojistku automaticky po každém vypnutí varné desky.

Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky, je popsáno v kapitole → "Základní nastavení"



Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení. Aby k tomu nedošlo, má varná deska k dispozici funkci zablokování ovládacího panelu pro čištění.

Aktivace: dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 35 sekund zablokuje. Můžete otřít povrch ovládacího panelu, aniž byste změnili nastavení.

Deaktivace: po 35 sekundách je ovládací panel odblokován. Pro předčasné zrušení funkce se dotkněte symbolu .

Upozornění

- 30 sekund po aktivaci zazní signál. Ten oznamuje, že funkce brzy skončí.
- Zablokování čištění nemá vliv na hlavní vypínač. Varnou desku lze kdykoli vypnout.



Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a neprovedete žádnou změnu nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna přestane hřát. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě **F**, **B** a ukazatel zbytkového tepla **h** nebo **H**.

Když se dotknete libovolného symbolu, ukazatel zhasne. Nyní můžete varnou zónu znovu nastavit.

To, kdy se aktivuje automatické bezpečnostní vypnutí, se řídí podle nastaveného stupně ohřevu (po 1 až 10 hodinách).

Základní nastavení

Spotřebič má k dispozici různá základní nastavení. Tato základní nastavení můžete přizpůsobit podle svých individuálních potřeb.

Ukazatel	Funkce
c 1	Dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivovaná.
c 2	Akustické signály 0 Potvrzující a chybový signál je vypnutý. 1 Je zapnutý jen chybový signál. 2 Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 Všechny akustické signály jsou zapnuté.*
c 3	Ukazatel spotřeby energie 0 Deaktivováno.* 1 Aktivováno.
c 4	Nastavení v závislosti na nadmořské výšce 1-2 Snížení 3 Základní nastavení 4-9 Rozšíření
c 5	Automatické programování doby přípravy pokrmu 00 Vypnuté.* 0 1-99 Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání zvukového signálu funkce časovače 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky Dostupnost nastavení závisí na maximálním výkonu varné desky. 0 Deaktivováno. Maximální výkon varné desky.*/** 1 1000 W minimální výkon. 1.5 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3.5 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4.5 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9.5 Maximální výkon varné desky.**
c 11	Změna přednastavených stupňů ohřevu pro funkci Move -9 Přednastavený stupeň ohřevu pro přední varnou zónu. -5 Přednastavený stupeň ohřevu pro střední varnou zónu. -1.5 Přednastavený stupeň ohřevu pro zadní varnou zónu.

c 12	Kontrola nádoby a procesu vaření
0	Nevhodná
1	Není optimální
2	Vhodná
c 13	Konfigurace aktivace flexibilní varné zóny
0	Jako dvě nezávislé varné zóny.
1	Jako jediná varná zóna.*
c 14	Spojení bezdrátového senzoru smažení s varnou deskou
0	Bezchybné spojení
1	Chyba spojení: na základě chyby přenosu.
2	Chyba spojení: na základě chyby varného senzoru.
c 17	Nastavení provozu s cirkulací vzduchu nebo provozu s odvětráváním vzduchu
0	Konfigurujte režim s cirkulací vzduchu.*
1	Konfigurujte režim s odvětráváním vzduchu.
c 18	Nastavení automatického spuštění
0	Vypnuté.
1	Zapnuté: Automatický provoz se senzorovým řízením.*
2	Zapnuté: Ventilace se spustí při stupni vaření podle příslušných stupňů vaření varných desek.
c 19	Nastavení citlivosti senzoru odsávání
1	Nastavení nejnižší citlivosti senzoru.
2	Nastavení střední citlivosti senzoru.*
3	Nastavení nejvyšší citlivosti senzoru.
c 20	Nastavení doběhu
0	Vypnuté.
1	Zapnuté: Automatická funkce doběhu, která je řízená senzorem.
2	Zapnuté*: Pracuje-li varná deska s odvětrávacím režimem, zapne se ventilace na cca 6 minut se stupněm vaření 3 . Pracuje-li varná deska s režimem cirkulace vzduchu, zapne se ventilace na cca 30 minut se stupněm vaření 1 . Po uplynutí této doby se funkce doběhu automaticky vypne.
c 25	Automatické rozpoznání hrnce
0	Deaktivované: Požadovanou varnou zónu zvolte manuálně.
1	Aktivované: Varná deska rozpozná velikost a polohu nádoby a zvolí odpovídající varnou zónu/varné zóny*.
HC	Home Connect → "Nastavení Home Connect"
c 0	Resetování na standardní nastavení
0	Individuální nastavení.*
1	Resetování na nastavení z výrobního závodu.

*Nastavení z výrobního závodu

**Maximální výkon varné zóny je zobrazen na typovém štítku.

Takto se dostanete k základním nastavením:

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se cca 4 sekundy dotýkejte symbolu ⌚.
První čtyři ukazatele udávají informace o produktu.
Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte oblasti nastavování.

Informace o spotřebiči	Ukazatel
Servisní služby (ISS)	01
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95.
Výrobní číslo 2	0.5

3. Při novém dotyku symbolu ⌚ se dostanete do základních nastavení.
Na ukazateli svítí **c 1** a **0** jako přednastavení.



4. Dotkněte se opakovaně symbolu ⌚, až se zobrazí požadovaná funkce.
5. Poté v oblasti nastavování zvolte požadované nastavení.



6. Minimálně 4 sekundy se dotýkejte symbolu ⌚.

Nastavení jsou uložena.

Opusťte základní nastavení

Vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

Ukazatel spotřeby energie

Tato funkce zobrazuje celkovou spotřebu energie při posledním vaření na této varné desce.

Po vypnutí varné desky se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. **1.08 kWh**.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.

Jak tuto funkci aktivovat se dozvíte v kapitole
→ "Základní nastavení"

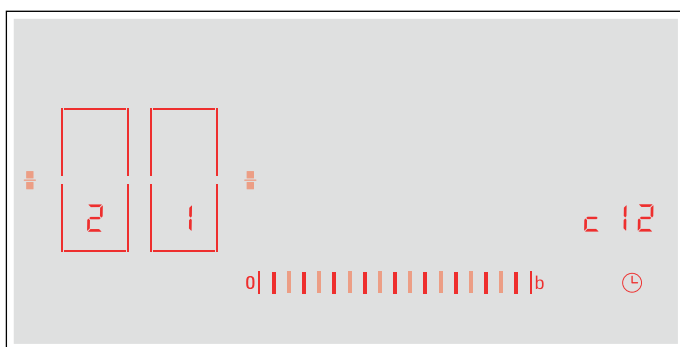
Test nádoby

Pomocí této funkce lze zkontrolovat rychlost a kvalitu vaření s příslušnou nádobou.

Výsledek je referenční hodnota a závisí na vlastnostech nádoby a použité varné zóně.

1. Naplňte nádobu cca 200 ml vody a při pokojové teplotě ji postavte doprostřed varné zóny, jejíž průměr nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
2. Přejdete na základní nastavení a zvolte nastavení **c** / **2**.
3. Stiskněte oblast nastavení. Na ukazatelích varných zón bliká **—**.
Funkce je aktivována.

Po 10 sekundách se na ukazateli varné zóny zobrazí výsledek procesu vaření.



Zkontrolujte výsledek podle následující tabulky:

Výsledek	
0	Nádoba není pro varnou zónu vhodná, a proto se nezahřeje.*
1	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně.*
2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.
* Pokud je k dispozici menší varná zóna, otestujte nádobu ještě jednou na menší varné zóně.	

Pro opětovnou aktivaci této funkce se dotkněte oblasti nastavování.

Upozornění

- Flexibilní varná zóna je jedna varná zóna, používejte jen jednu nádobu.
- Pokud je použita varná zóna o hodně menší než průměr nádoby, zahřeje se pravděpodobně jen střed nádoby a výsledek možná nebude nejlepší nebo uspokojujivý.
- Informace k této funkci najdete v kapitole → "Základní nastavení".
- Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → "Indukční vaření" a → "Flexibilní zóna".

Powermanager

Díky funkci Power Manager lze nastavit celkový výkon varné desky.

Varná deska je nastavená z výrobního závodu. Její nejvyšší výkon je uveden na typovém štítku. Pomocí funkce Power Manager lze změnit hodnotu podle požadavků příslušné elektroinstalace.

Aby nedošlo k překročení nastavené hodnoty, rozděluje varná deska výkon, který je k dispozici, automaticky na zapnuté varné zóny.

Pokud je funkce Power Manager aktivní, může výkon varné zóny občas klesnout pod jmenovitou hodnotu. Když je zapnutá varná zóna a dojde k dosažení omezení výkonu, zobrazí se na ukazateli stupně ohřevu krátce **_**. Spotřebič samostatně reguluje a vybírá nejvyšší možný stupeň ohřevu.

Další informace o změnách celkového výkonu varné desky najdete v kapitole → "Základní nastavení"

Home Connect

Tento spotřebič podporuje WLAN, nastavení mohou být odesílána ke spotřebiči pomocí mobilního zařízení.

Pokud spotřebič není připojen k domácí síti, pak spotřebič funguje jako varná deska bez připojení k síti. Varnou desku je možné stále ovládat ovládacím panelem.

Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služby Home Connect ve vaší zemi. Služby Home Connect nejsou dostupné ve všech zemích. Další informace najdete na www.home-connect.com.

Upozornění

- Varná deska není určena pro používání bez dozoru - na proces vaření je třeba dohlížet.
- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že jsou dodržovány také tehdy, pokud je spotřebič obsluhován pomocí aplikace Home Connect. Dodržujte také pokyny v aplikaci Home Connect → "Důležité bezpečnostní pokyny" na straně 6
- Pomocí aplikace Home Connect můžete k vašemu spotřebiči odesílat nastavení, která musíte na spotřebiči potvrdit. Ovládání spotřebiče během provozu není možné.
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.

Seřízení

Aby bylo možné provedení nastavení pomocí Home Connect, musí být na vašem mobilním koncovém přístroji instalována aplikace Home Connect.

Respektujte dodané podklady aplikace Home Connect.

Při seřízení nastavení postupujte podle kroků určených aplikací.

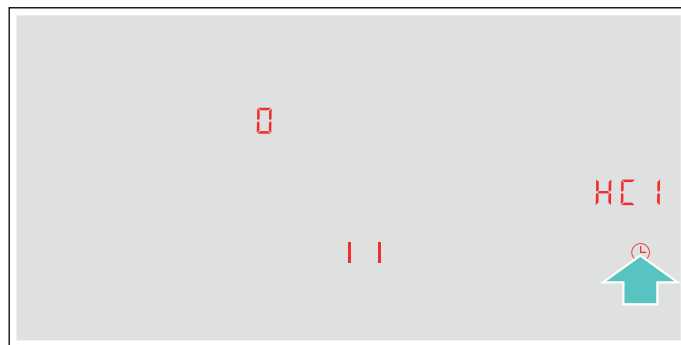
Při seřízení musí být aplikace otevřená.

Automatické přihlášení k domácí síti

Potřebujete router s funkcí WPS.

Potřebujete přístup k vašemu routeru. Pokud tomu tak není, postupujte podle kroků „Manuální přihlášení do domácí sítě“.

1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC 1**.
V ukazateli varné zóny svítí .

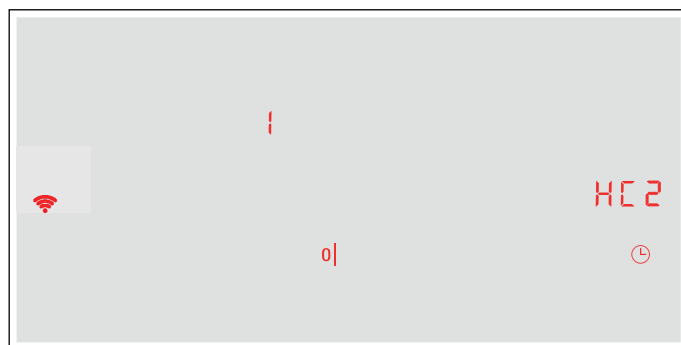


4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1**.
Na ovládacím panelu bliká **1** a symbol .
5. Během 2 minut stiskněte tlačítko WPS na routeru. Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.

Upozornění:

Když nelze vytvořit spojení, zobrazí se hodnota **2** „manuálně připojit“. Přihlašte spotřebič manuálně do domácí sítě nebo znovu spusťte automatické připojení.

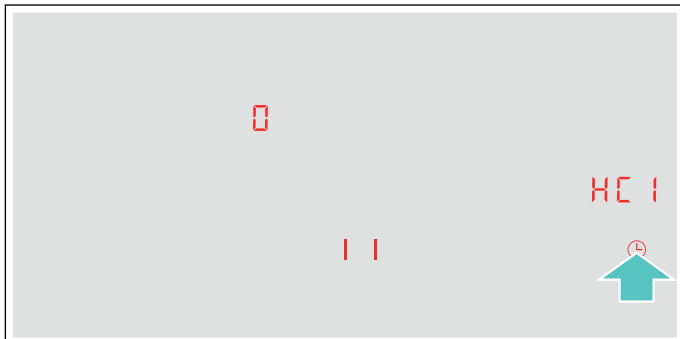
Spotřebič se pokouší automaticky spojit s aplikací a zobrazuje se nastavení **HC 2**. V oblasti nastavení bliká hodnota **1**.



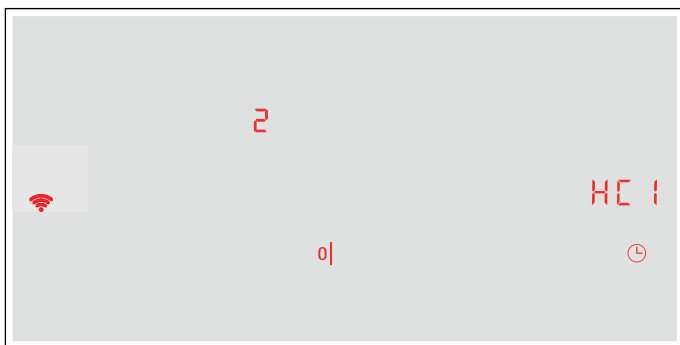
6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota **2**.

Manuální přihlášení k domácí síti

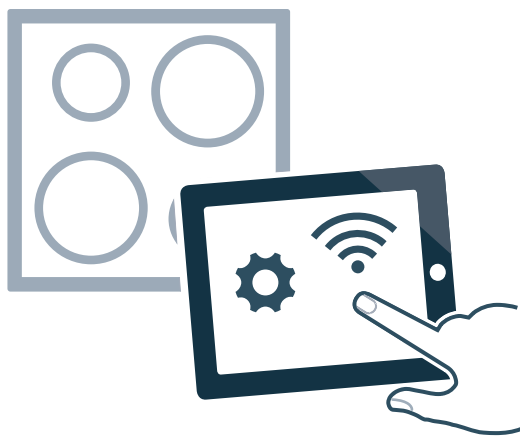
1. Zapněte varnou desku.
2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC 1.
V ukazateli varné zóny svítí .



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 2.
Na ovládacím panelu bliká 2 a symbol .

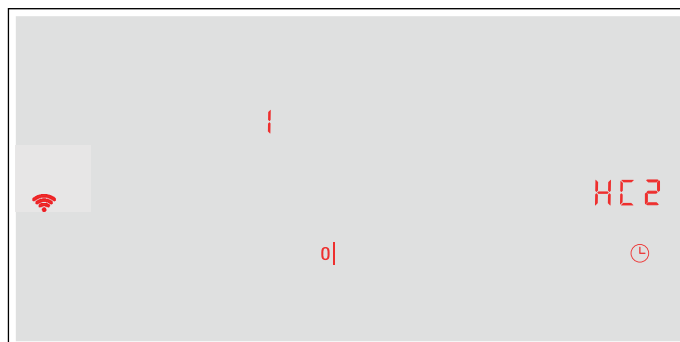


5. Přihlašte mobilní koncové zařízení do sítě varné desky pomocí SSID „HomeConnect“ s heslem „HomeConnect“.



Jakmile symbol  na ovládacím panelu přestane blikat a stabilně svítí, je varná deska připojená k domácí síti.

Spotřebič se pokouší automaticky spojit s aplikací a zobrazuje se nastavení HC 2. V oblasti nastavení bliká hodnota 1.



6. Na mobilním zařízení spusťte aplikaci a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě. Přihlašování je ukončeno, jakmile se na ukazateli varné zóny zobrazí hodnota .

Nastavení Home Connect

Home Connect můžete kdykoliv přizpůsobit svým potřebám.

Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči navigujte v základním nastavení vaší varné zóny k nastavení Home Connect.

Ukazatel	Funkce
HC 1	Přihlášení k domácí síti (WLAN)
	Není spojeno / odpojit síťové připojení.
1	Spojte automaticky.
2	Spojte manuálně.
3	Spojeno.
HC 2	Spojení s aplikací
	Není spojeno.
1	Vytvořte spojení.
HC 3	Spojení s WLAN
	Radiomodul vypnutý.
1	Radiomodul zapnutý.
HC 4	Nastavení přes aplikaci
	Vypnuté.
1	Zapnuté.*
HC 5	Aktualizace softwaru
1	Aktualizace je k dispozici a je připravena k instalaci.
2	Spuštění instalace.
* Základní nastavení	

Ukazatel	Funkce
HC6	Dálkový přístup ze strany zákaznického servisu
0	Není povolen.
1	Povolen.
HC7	Intenzita signálu WLAN
0	Není spojeno s domácí sítí (WLAN).
1	Intenzita signálu 1 (špatná)
2	Intenzita signálu 2 (střední)
3	Intenzita signálu 3 (dobrá)
HC8	Připojení k serveru Home Connect
0	Není spojeno.
1	Spojeno.
* Základní nastavení	

Upozornění

- Nastavení **HC2** se zobrazí jen tehdy, pokud je spotřebič spojen s domácí sítí.
- Nastavení **HC3** se zobrazí jen tehdy, pokud spotřebič již byl jednou připojen k síti.
- Nastavení **HC5** se zobrazí jen tehdy, pokud je k dispozici aktualizace.
- Nastavení **HC6** se zobrazí jen tehdy, pokud se zákaznický servis pokouší o spojení se spotřebičem. Po přiděleném přístupu můžete tento kdykoliv ukončit.
- Nastavení **HC7** a **HC8** se zobrazí jen tehdy, pokud existuje spojení s WLAN.

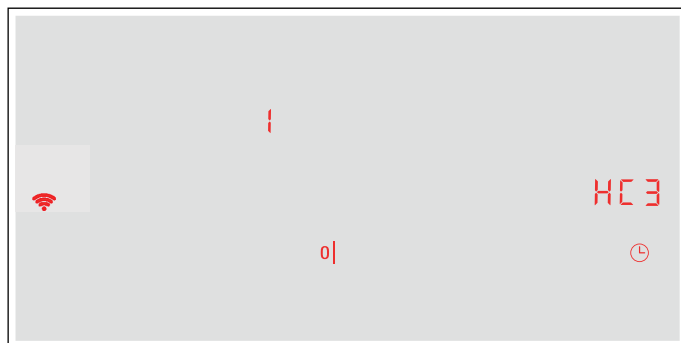
Deaktivace WLAN

Pokud je aktivovaná Wi-Fi, můžete používat funkce Home Connect.

Upozornění:

V pohotovostním režimu je spotřeba energie max. 2 W.

- Zapněte varnou desku.
- Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
- Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC3**.
V ukazateli varné zóny svítí **1**.



- V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. WLAN je deaktivovaná a na ovládacím panelu zhasne symbol .

Odpojit ze sítě

Varnou desku můžete od sítě kdykoliv odpojit.

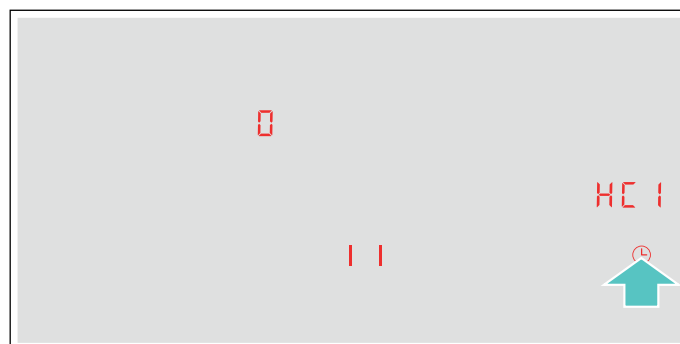
Upozornění:

Pokud je varná deska odpojená ze sítě, nelze ji ovládat pomocí aplikace Home Connect.

- Zapněte varnou desku.
- Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
- Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC1**.
V ukazateli varné zóny svítí **3**.
- V oblasti nastavení nastavte hodnotu **0**. Spotřebič je odpojen od domácí sítě a na ovládacím panelu zhasne symbol .

Zapojení do sítě

- Zapněte varnou desku.
- Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
- Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení **HC1**.
V ukazateli varné zóny svítí **0**.



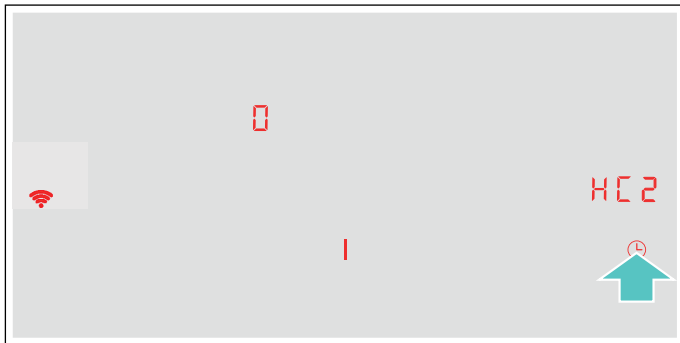
- V oblasti nastavení nastavte hodnotu **1** „Automaticky spojit“ nebo hodnotu **2** „Spojit manuálně“.
- Řiďte se pokyny podle → "Automatické přihlášení k domácí síti" nebo → "Manuální přihlášení k domácí síti".

Připojení k aplikaci

Pokud je na vašem mobilním zařízení instalována aplikace Home Connect, můžete ji spojit s vaší varnou deskou.

Upozornění

- Spotřebič musí být spojen se sítí.
 - Aplikace musí být otevřená a nastavená.
1. Zapněte varnou desku.
 2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
 3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC2.
- V ukazateli varné zóny svítí .



4. V oblasti nastavení nastavte hodnotu .
5. Pro ukončení procesu připojení postupujte podle pokynů v aplikaci.

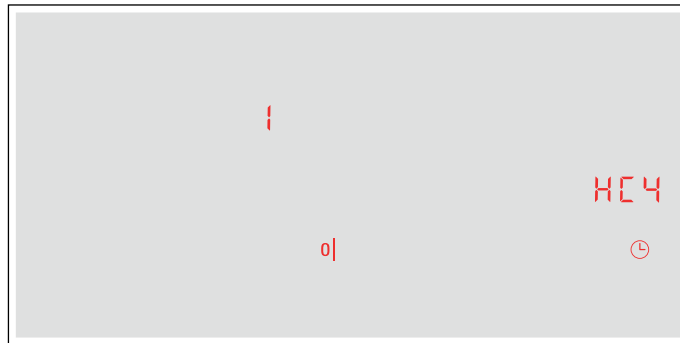
Nastavení přes aplikaci

Pomocí aplikace Home Connect můžete mít pohodlný přístup k základnímu nastavení varné desky a k zasílání nastavení jednotlivých varných zón.

Upozornění

- Pro změnu základních nastavení musí být varná deska vypnutá.
 - Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. Během této doby, není možné spotřebič ovládat pomocí aplikace Home Connect.
 - Při dodání je přenos nastavení aktivovaný.
 - Pokud je přenos nastavení deaktivovaný, v aplikaci Home Connect se zobrazují výhradně aktuální stavy varné desky.
1. Zapněte varnou desku.
 2. Tiskněte symbol  po dobu 4 sekund. Zobrazí se informace o produktu.
 3. Symbolu  se dotkněte tolikrát, až se zobrazí nastavení HC4.

4. Pro aktivaci přenosu zvolte v oblasti nastavení hodnotu , pro deaktivaci přenosu zvolte hodnotu .



Potvrzení nastavení

Jakmile jsou nastavení vaření přenesena na varnou zónu, začne podle nastavení blikat ukazatel varné zóny, ukazatel časovače nebo změněná funkce. Pro potvrzení nastavení se dotkněte ukazatele požadované varné zóny. Pro odmítnutí nastavení se dotkněte jiného libovolného tlačítka varné desky.

Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru vaší varné desky se aktualizuje software (např. optimalizace, odstraňování závad, bezpečnostně relevantní aktualizace). Předpokladem je, že jste zaregistrovaní uživatelé aplikace Home Connect, máte na svém mobilním zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojení k serveru Home Connect.

Jakmile je aktualizace softwaru k dispozici, budete informováni aplikací Home Connect, ve které si aktualizaci také můžete stáhnout.

Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí varné desky (základní nastavení, nastavení HC5) nebo aplikace Home Connect, pokud jste připojení k místní síti.

Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

Upozornění

- Během stahování můžete svou varnou desku dále používat.
- V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- V případě bezpečnostních aktualizací doporučujeme provést instalaci co možná nejrychleji.

Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

Upozornění:

Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: www.home-connect.com

Upozornění k ochraně údajů

Při prvním spojení spotřebiče se sítí WLAN připojené k internetu přeneše váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a MAC adresy vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví používání funkcí Home Connect a je nutná teprve v okamžiku, kdy budete chtít funkci Home Connect poprvé použít.

Upozornění:

Upozorňujeme, že funkce Home Connect lze používat pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné prohlášení o shodě RED najdete na internetu na www.siemens-home.bsh-group.com na stránce týkající se spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz: max. 100 mW
Pásmo 5 GHz: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech								

Čištění

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se během provozu zahřívá. Pokud se do spotřebiče dostanou horké tekutiny, nechejte spotřebič před odstraněním kovového tukového filtru nebo přepadové nádoby vychladnout.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vlhkost, která vnikne dovnitř, může způsobit úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Součásti uvnitř spotřebiče mohou mít ostré hrany. Noste ochranné rukavice.

Upozornění

- K čištění používejte pouze malé množství vody, voda se nesmí dostat do spotřebiče.
- Před čištěním si z paží a rukou sundejte veškeré šperky.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Čisticí prostředky

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

Dodržujte všechny pokyny a všechna varování, které jsou uvedené u čisticích prostředků.

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte:

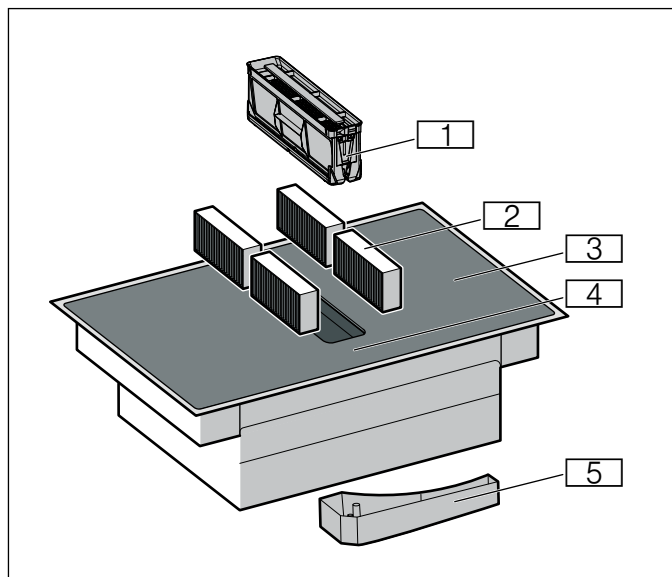
- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu
- tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky

Pozor!**Poškození povrchu**

Nové houbové utěrky před použitím vždy důkladně propláchněte.

Abyste předešli poškození různých ploch nevhodnými čisticími prostředky, řiďte se pokyny v tabulce.

Oblast	Čisticí prostředky
Sklokeramika	Čisticí prostředek na sklo proti skvrnám od zbytků vodního kamene Vyčistěte varnou zónu až poté, co vychladne. Je možno použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky nebo čisticí prostředek na sklo. Škrabka na sklo na skvrny od cukru, rýžového škrobu nebo plastů: Ihned vyčistěte. Pozor: Nebezpečí popálení. Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem. Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky do myček nádobí.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. K čištění používejte pouze malé množství vody, voda nesmí vniknout do spotřebiče. Zaschlá místa nechte nejprve odmočit trochou vody a čisticího prostředku, neseškrabujte je. Plochy z ušlechtilé oceli čistěte pouze ve směru zbroušení. Speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel lze zakoupit u našeho zákaznického servisu, na našem e-shopu nebo ve specializovaných prodejnách. Měkkým hadrem naneste tenkou vrstvu čisticího prostředku. Upozornění: Nepoužívejte pro čištění rámu varné desky škrabku na sklo.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte měkkým hadrem nebo umyjte v myčce nádobí.
Ovládací prvky	Horký mycí roztok nebo vhodný čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte vlhkým hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.

Součásti, které je třeba čistit

Č.	Označení
1	Kovový tukový filtr
2	Aktivní uhlíkový filtr při provozu cirkulace vzduchu nebo akustický filtr při provozu na odvětrání*
3	Varná deska
4	Ovládací panel
5	Přepadová nádoba
* V závislosti na vybavení spotřebiče	

Rám varné desky (jen u spotřebičů s rámem varné desky)

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.
- Nepoužívejte tvrdé, drsné houbičky, kartáče nebo drátěnky.

Varná deska

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráňte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte, teprve když zhasne ukazatel zbytkového tepla. Vyteklé tekutiny okamžitě odstraňte, nenechte zaschnout zbytky pokrmů.

Během čištění varné desky nechte kovový tukový filtr ve spotřebiči. Nečistoty a zbytky jídel se hromadí v kovovém tukovém filtru a ne ve vnitřním prostoru spotřebiče. Kovový tukový filtr můžete umýt v myčce nádobí.

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává, nebo čisticím prostředkem na sklokeramiku. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo (č. zboží 00087670) obdržíte u našeho zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrych výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Ventilace

Aby byla zajištěna správná míra filtrace pachů a pohlcení tuků, musí se pravidelně měnit nebo čistit filtry.

Kovové tukové filtry

Kovový tukový filtr se musí pravidelně čistit.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Tuk usazený v tukovém filtru se může vznítit. Tukové filtry pravidelně čistěte. Spotřebič nikdy nepoužívejte bez tukových filtrů.

Aktivní uhlíkové filtry

Aktivní uhlíkový filtr se musí v pravidelných intervalech měnit. Řiďte se ukazatelem nasycení na spotřebiči.

Pokud spotřebič používáte pouze v režimu cirkulace, vyměňte akustický filtr, jakmile je znečištěný.

Ukazatel nasycení

Při nasycení aktivních uhlíkových filtrů zazní po vypnutí spotřebiče akustický signál.

Na displeji svítí **F**.

Nejpozději nyní byste měli aktivní uhlíkové filtry vyměnit.

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

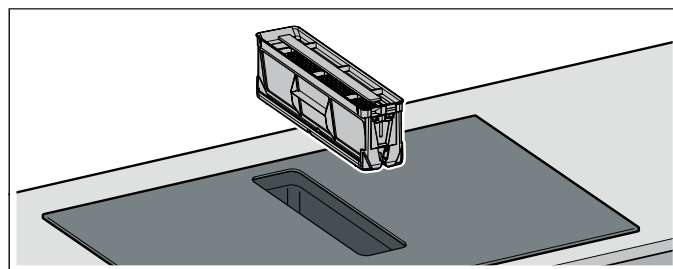
Výměna filtrů s aktivním uhlím (jen při režimu cirkulace vzduchu)

Aktivní uhlíkové filtry vážou pachy z kuchyňských výparů. Používají se jen při cirkulačním provozu.

Upozornění

- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr jsou součástí dodávky. Náhradní aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr obdržíte ve specializovaných prodejnách, u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.
- Aktivní uhlíkové filtry a akustický filtr nelze čistit ani znovu aktivovat.
- Používejte pouze originální filtry. Tak bude zaručena optimální funkce.

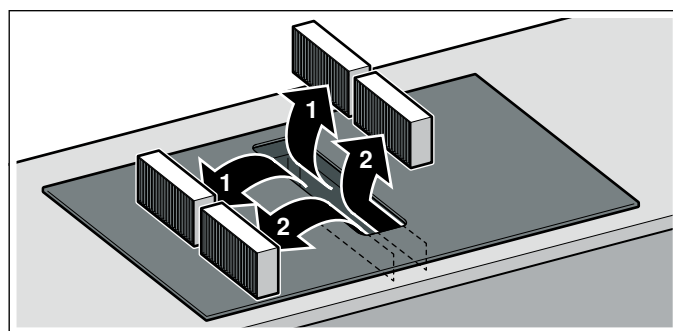
1. Vyjměte kovový tukový filtr.



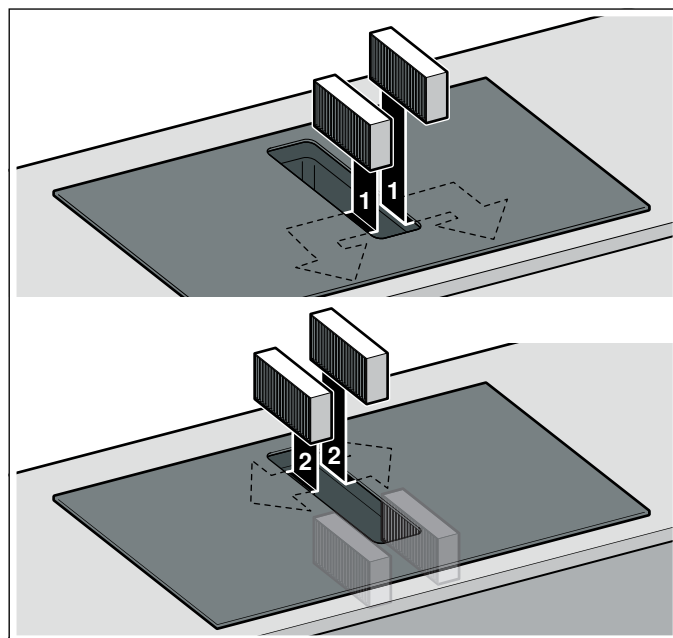
Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
- Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadol a nepoškodil varnou desku.

2. Vyjměte čtyři aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr a řádně je zlikvidujte.



3. Nasadte do spotřebiče dva aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo a posuňte je dopředu.



4. Nasadte do spotřebiče zbývající aktivní uhlíkové filtry nebo akustický filtr vlevo a vpravo. 5. Nasadte kovový tukový filtr.

Resetování ukazatelů nasycení

Když jste vyměnili aktivní uhlíkové filtry, měli byste resetovat ukazatel nasycení, aby ukazatel **F** přestal svítit.

Po vypnutí spotřebiče svítí **F**.

Držte stisknutý symbol pro větrání, dokud nezazní akustický signál.

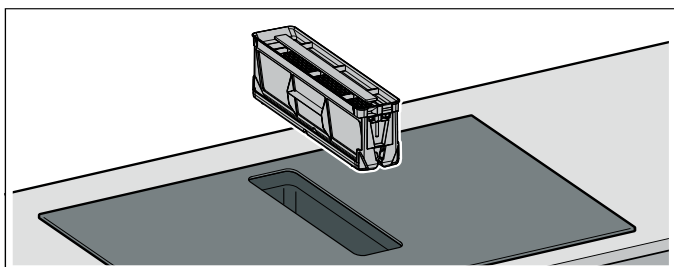
Ukazatel nasycení aktivních uhlíkových filtrů je resetovaný.

Demontáž kovového tukového filtru

Kovové tukové filtry filtrují tuk z kuchyňských výparů. Aby byla zaručena optimální funkce, musí se kovový tukový filtr pravidelně čistit.

Vyčistěte také vnitřní prostor šterbinového odsavače par. Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků.

1. Vyjměte kovový tukový filtr.



Upozornění

- Dole v zásobníku se může nahromadit tuk. Kovový tukový filtr nenaklánějte, abyste zabránili odkapávání tuku.
 - Zajistěte, aby kovový tukový filtr nespadl a nepoškodil varnou desku.
2. Kovový tukový filtr myjte v myčce nádobí nebo horkým mycím roztokem. → "Čištění kovového tukového filtru" na straně 54
 3. V případě potřeby po demontáži kovového tukového filtru vyjměte aktivní uhlíkové filtry a vyčistěte vnitřek spotřebiče.
 4. Po vyčištění znovu nasadte suchý kovový tukový filtr.

Čištění kovového tukového filtru

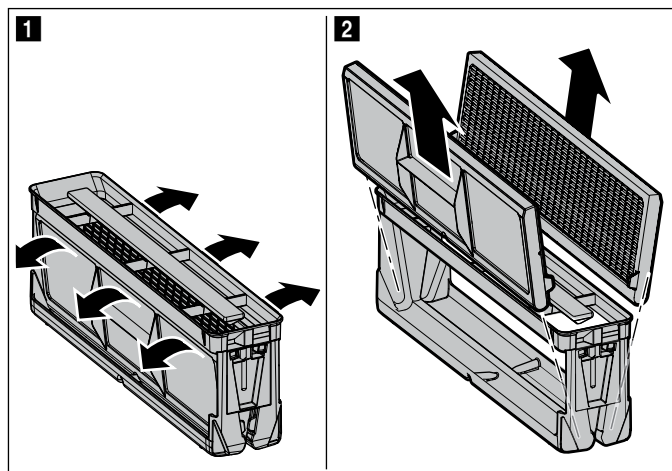
Upozornění

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo zásady.
- Kovový tukový filtr můžete mýt v myčce nádobí nebo ručně.

Ručně:

Upozornění: Na úporné nečistoty můžete použít speciální prostředek na rozpouštění tuků. Lze si ho objednat přes internetový obchod.

- Demontujte kovový tukový filtr.



- Kovový tukový filtr namočte do horkého mycího roztoku.
- Kovový tukový filtr vyčistěte kartáčkem a poté ho důkladně opláchněte.
- Kovový tukový filtr nechte okapat.

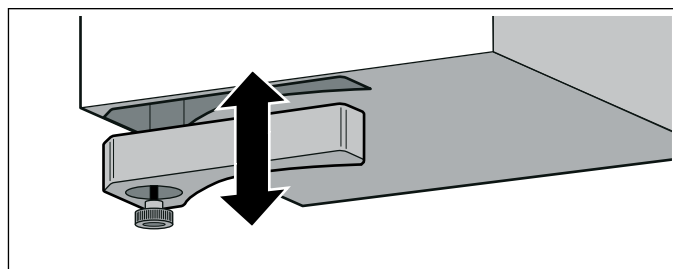
V myčce nádobí:

- Silně znečištěný kovový tukový filtr nemyjte společně s nádobím.
- Kovový tukový filtr postavte volně do myčky nádobí. Kovový tukový filtr neuskřípněte.
- Pro optimální výsledek čištění vložte kovový tukový filtr do myčky nádobí tak, že strana s filtrem bude ležet směrem dolů.

Čištění přepadové nádoby

1. Přepadovou nádobu odšroubujte oběma rukama.

Upozornění: Přepadovou nádobu nenaklánějte, abyste zabránili vytečení tekutiny.



2. Přepadovou nádobu vyprázdněte a vypláchněte.
3. V případě potřeby vyšroubujte šroub a přepadovou nádobu bez šroubu umyjte v myčce nádobí.
4. Po vyčištění přepadovou nádobu opět přišroubujte.

Upozornění

- Zajistěte, aby nebyl přívod k přepadové nádobě zablokován. Pokud se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, po vychladnutí spotřebiče je odstraňte. Za tímto účelem sejměte kovový tukový filtr.
- Pokud se shora do spotřebiče dostane tekutina, zachytí se v přepadové nádobě. Přepadovou nádobu odšroubujte a vyprázdněte.

Často kladené otázky a odpovědi (FAQ)

Použití

Proč nemůžu varnou desku zapnout a proč svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.

Informace o této funkci najdete v kapitole → "Dětská pojistka".

Proč blikají světelné ukazatele a proč zní signál?

Odstraňte z ovládacího panelu tekutiny nebo zbytky pokrmů. Odstraňte z ovládacího panelu všechny předměty.

Jak vypnout akustický signál zjistíte v kapitole → "Základní nastavení".

Proč nemohu aktivovat funkci asistence?

Bylo dosaženo maximálního příkonu spotřebiče nebo je aktivní funkce PowerManagement. Vypněte nebo snižte stupně ohřevu u aktivních varných zón.

Další informace k této funkci najdete v kapitole → "Asistenční funkce".

Ventilace se nezapne, i když je nastaveno automatické spuštění.

Zapněte ventilaci ručně nebo zkontrolujte konfiguraci automatického spuštění. Další informace najdete v kapitole → "Základní nastavení".

Ventilace běží příliš silně nebo slabě v režimu řízení senzoru.

Citlivost senzoru pro ventilaci není správně konfigurovaná.

Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Základní nastavení".

Ventilace běží dále, i když jsou varné zóny vypnuté.

Vypněte ventilaci ručně.

Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Obsluha spotřebiče".

Ventilace se zapne, i když je spotřebič vypnutý.

Je zvoleno nastavení funkce doběhu se senzorovým řízením.

Další informace o tomto nastavení najdete v kapitole → "Základní nastavení".

Sání vzduchu je příliš slabé.

Zajistěte, aby byl kovový tukový filtr čistý.

Způsob čištění a výměny filtru najdete v kapitole → "Čištění".

Zvuky

Proč jsou během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby, mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou zcela běžné, patří k indukční technologii a nepoukazují na žádnou závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň ohřevu. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snižíte stupeň ohřevu.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Tento zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou, nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.

Zvuky

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň ohřevu. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň ohřevu.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavená ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádoby

Které nádoby jsou vhodné pro indukční varnou desku?

Informace o nádobách, které jsou vhodné pro indukci, najdete v kapitole → *"Indukční vaření"*.

Proč varná zóna nehřeje a bliká stupeň ohřevu?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"*, → *"Flexibilní zóna"* a → *"Funkce Move"*.

Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukci.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukci a zda je umístěná na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádoby najdete v kapitolách → *"Indukční vaření"*, → *"Flexibilní zóna"* a → *"Funkce Move"*.

Čištění

Jak mohu čistit indukční varnou desku?

Optimálních výsledků dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Způsob čištění a údržby varné desky najdete v kapitole → *"Čištění"*.

Ve skříni pod varnou deskou se nachází voda.

Zkontrolujte, zda je přepadová nádoba plná.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → *"Čištění"*.

V jakých časových odstupech musím čistit přepadovou nádobu?

Přepadovou nádobu čistěte často.

Způsob čištění přepadové nádoby najdete v kapitole → *"Čištění"*.

V jakých časových odstupech musím čistit kovový tukový filtr?

Kovový tukový filtr čistěte často.

Způsob čištění a údržby filtru najdete v kapitole → *"Čištění"*.

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádné	Elektrické napájení je přerušeno. Spotřebič není zapojen podle schématu elektrického připojení. Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda je přerušen přívod elektrického proudu. Zajistěte, aby byl spotřebič zapojen podle schématu elektrického připojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo se na něm nachází nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká —.	Vyskytla se porucha elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou.
F	Aktivní uhlíkový filtr je nasycený nebo svítí ukazatel nasycení, i když je filtr vyčištěný resp. vyměněný.	Vyměňte filtr a resetujte ukazatel nasycení filtru. Další informace najdete v kapitole → "Čištění".
F2 / E8207 / E 70 15	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného symbolu na varné desce.
F4 / E8208 / E 70 15	Elektronika je přehřátá a všechny varné zóny jsou vypnuty.	
F5 + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte příslušnou nádobu. Po krátké době chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula.	Odstraňte příslušnou nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
F1 / F6	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula.	Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté varnou zónu opět zapněte.
F0	Nelze aktivovat funkci přenosu nastavení.	Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Můžete vařit, ale nemůžete používat funkci přenesení nastavení. Kontaktujte zákaznický servis.
F8	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení.	Je aktivované automatické bezpečnostní vypnutí. Další informace najdete v kapitole .
E 70 10	Varná deska se nemůže spojit s domácí sítí.	Pro potvrzení ukazatele poruchy stiskněte libovolný senzor. Můžete vařit bez spojení. Pokud se problém objeví znovu, kontaktujte zákaznický servis.
E8202	Senzor vaření je přehřátý a varná zóna se vypnula.	Počkejte, dokud senzor vaření dostatečně nevychladne, poté funkci znovu aktivujte.
E8203	Senzor vaření je přehřátý a všechny varné zóny se vypnuly.	Pokud senzor vaření nepoužíváte, vyjměte ho z nádoby a umístěte ho daleko od ostatních varných zón nebo zdrojů tepla. Zapněte varné zóny.
E8204	Baterie senzoru vaření je téměř vybitá.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie".
E8205	Připojení k senzoru vaření se přerušilo.	Funkci vypněte a poté zapněte.
E8206	Senzor vaření je porouchaný/vadný.	Kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel senzoru vaření nesvítí.	Senzor vaření nereaguje a ukazatel nesvítí.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie". Pokud problém přetrvává, podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor propojte znovu s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem". Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.

Nestavte na ovládací panel horké nádoby.

Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Ukazatel na senzoru dvakrát zabliká.	Baterie senzoru vaření je téměř vybitá. Další vaření se může kvůli vybité baterii přerušit.	Vyměňte baterii 3V CR2032. Další informace najdete v části → "Výměna baterie".
Ukazatel na senzoru třikrát zabliká.	Připojení k senzoru vaření se přerušilo.	Podržte 8–10 sekund stisknutý symbol na senzoru vaření a senzor propojte znovu s varnou deskou. Další informace najdete v části → "Spojení bezdrátového teplotního senzoru s ovládacím panelem".
E9000 E90 10	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah.	Kontaktujte dodavatele elektrické energie.
U400	Varná deska není správně zapojená.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je varná deska zapojená podle schématu elektrického připojení.
dE	Je aktivován demo režim.	Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a znovu ji zapojte. Během následujících 3 minut se dotkněte libovolného senzoru. Předváděcí režim je deaktivovaný.
Nestavte na ovládací panel horké nádoby.		

Upozornění

- Když se na ukazateli zobrazí **E**, stiskněte a podržte pole PowerBoost příslušné varné zóny, aby bylo možné přečíst chybový kód.
- Pokud chybový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud se vyskytne porucha, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.



Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Při navázání kontaktu s naším zákaznickým servisem vždy uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete:

- v dokladu spotřebiče.
- na přední spodní straně varné desky.

Označení produktu (E-Nr.) najdete také na sklokeramické varné desce. V základním nastavení si můžete ověřit označení zákaznického servisu (KI) a výrobní číslo (FD). Přečtěte si kapitolu → "Základní nastavení".

Upozorňujeme, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, řádně v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Zkušební pokrm

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na naše varné nádoby z příslušenství Schulte-Ufer (4 dílná sada hrnců pro indukční varné desky HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 16 cm, 1,7 l pro varné zóny s Ø 14,5 cm
- Hrnc 22 cm, 4,2 l pro varné zóny s Ø 18 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varné zóny s Ø 18 cm

Zkušební pokrm	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Rozpuštění čokolády						
Poleva (např. značka Dr. Oetker, jemná hořká čokoláda 55 % kaka, 150 g)	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ne
Čočkový Eintopf ohřátí a udržování teploty						
Čočkový Eintopf*						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnc Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Množství: 800 g	Hrnc Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.5	Ano
Čočkový Eintopf z plechovky						
Např. čočková terina s párečky Erasco						
Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 1:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Množství: 1 kg	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30 (cca po 1 min zamíchat)	Ano	1.5	Ano
Příprava bešamelové omáčky						
Teplota mléka: 7 °C						
Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli						
1. Rozpusťte máslo, přimíchejte mouku a sůl a směs zahřejte.	Rendlík s rukojetí Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Do zpeněné mouky přilijte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Když se bešamelová omáčka začne vařit, nechte ji další 2 minuty za stálého míchání na varné zóně.		-	-	-	2	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

Zkušební pokrmy	Nádoba	Stupeň vaření	Předehřátí Doba trvání (min:s)	Po- klička	Vaření Stupeň vaře- ní	Po- klička
Vaření mléčné rýže						
Mléčná rýže vařená s pokličkou Teplota mléka: 7 °C Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Nastavte doporučený stupeň vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl. Doba vaření včetně předehřátí cca 45 min						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3 (po 10 min zamíchat)	Ano
Mléčná rýže vařená bez pokličky Teplota mléka: 7 °C Přísady přidejte do mléka a za stálého míchání zahřejte. Když mléko dosáhne cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň vaření a nechte na malý stupeň vařit přibližně 50 min.						
Přísady: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (3,5 % tuku) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.5	cca 5:30	Ne	3	Ne
Přísady: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (3,5 % tuku) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.5	cca 5:30	Ne	2.5	Ne
Vaření rýže*						
Teplota vody: 20 °C						
Přísady: 125 g dlouhozrné rýže, 300 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano
Přísady: 250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.5	Ano
Pečení vepřové panenky						
Počáteční teplota panenky: 7 °C						
Množství: 3 plátky vepřové panenky (celková hmotnost přibližně 300 g, výška 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Příprava palačinek**						
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku	Pánev Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne
Smažení zmrazených hranolků						
Množství: 2 l slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original)	Hrnec Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C	Ne	9	Ne
* Recept podle DIN 44550						
** Recept podle DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

siemens-home.bsh-group.com



9001469396 (000102)